



Educación

Consejo General de Educación
MINISTERIO DE EDUCACIÓN, DEPORTES
Y PREVENCIÓN DE ADICCIONES
Gobierno de Entre Ríos



**DIRECCIÓN DE
EDUCACIÓN
TÉCNICO
PROFESIONAL**
C.G.E.-E. RÍOS

INSTITUCIONES DE FORMACIÓN PROFESIONAL

Cocinero

Marco de Referencia

Perfil Profesional

Diseño Curricular

2014

Marco de Referencia

Para la definición de las ofertas formativas y los procesos de homologación de certificaciones

Cocinero

Res. CFE Nro. 149/11 Anexo IX

I. Identificación de la certificación

- I.1. Sector/es de actividad socio productiva: **HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**
- I.2. Denominación del perfil profesional: **COCINERO**
- I.3. Familia profesional en la que se inscribe el perfil profesional: **GASTRONOMÍA**
- I.4. Denominación del certificado de referencia: **COCINERO**
- I.5. Ámbito de la trayectoria formativa: **FORMACIÓN PROFESIONAL**
- I.6. Tipo de certificación: **CERTIFICADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INICIAL**
- I.7. Nivel de la Certificación: **II**

II. Referencial al Perfil Profesional del Cocinero.

Alcance del perfil profesional

El Cocinero está capacitado, de acuerdo a las actividades que se desarrollan en el perfil profesional, para preelaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de alimentos, 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. 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 cocina 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 culinario y del área de trabajo.

El Cocinero está capacitado para mantener y controlar que las aéreas de trabajo estén en las condiciones aptas de higiene para realizar su tarea. A su vez, tiene capacidad para utilizar correctamente la maquinaria, utensilios y elementos de uso de su área de trabajo, así como para evaluar el correcto funcionamiento de dichos elementos.

2. Participar en la elaboración de los menús y confeccionar el pedido de mercadería y/o requisitoria.

El Cocinero está capacitado para la elaboración de menús acorde a las necesidades del establecimiento y considerando variables como por ejemplo, costos, equilibrio nutricional, 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 Cocinero 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 higiénicas 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 realizará 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 higiénicas sanitarias y de funcionalidad.

4. Acondicionar y preparar las materias primas para el servicio (Mise en place)

Es función del Cocinero planificar y distribuir el trabajo de las preparaciones básicas en la cocina (mise en place) para que al momento del servicio, permitan presentar las propuestas culinarias del establecimiento en óptimas condiciones organolépticas y de tiempo de servicio.

5. Elaborar, presentar y supervisar las preparaciones culinarias.

El Cocinero está capacitado para elaborar y/o supervisar la elaboración de preparaciones culinarias aplicando técnicas conformes a los productos a elaborar, a despachar y al el menú del establecimiento. Así mismo será capaz de confeccionar elaboraciones básicas (fondos, salsas, cortes, masas, rellenos, etc.) de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su posterior utilización en las diversas elaboraciones, decoraciones y presentaciones de los productos.

Área Ocupacional:

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

Plantas productoras de alimentos elaborados.

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, frigoríficos, industrias de panificación y productos alimenticios listos para consumir, enfriados y congelados entre otros.

III Trayectoria Formativa del Operador del Cocinero**1. Las capacidades profesionales y los contenidos de la enseñanza**

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 Cocinero

Capacidades profesionales del perfil profesional en su conjunto

- Interpretar información técnica, escrita o verbal, relacionada con productos, procesos y/o tecnología aplicable a trabajos en la cocina, identificando códigos y simbología propios de la actividad, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida.
- Transferir la información de los procesos de producción, relacionada con productos o procesos en la cocina, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida.
- Comprender e identificar en la carta las preparaciones a realizar para planificar y organizar la confección de la mise en place con el fin de asegurar la disponibilidad de las preparaciones al momento del servicio
- Integrar las técnicas de trabajo, la información, la utilización de insumos y equipamiento, los criterios de calidad y de producción y los aspectos de seguridad e higiene en las actividades de la elaboración de preparaciones culinarias.
- Seleccionar máquinas, herramientas e insumos, elementos de protección personal y técnicas de trabajo para asegurar que se cumplan con los estándares de seguridad laboral, bromatológicas y optimizar las características organolépticas durante los procesos de procesamiento de los alimentos.
- Aplicar las normas de seguridad específicas, tanto en las tareas propias como en el contexto general de la cocina, en cuanto a su seguridad personal y de terceros, manteniendo las condiciones de orden e higiene del ambiente de trabajo.
- Establecer relaciones sociales de cooperación, coordinación e intercambio en el propio equipo de trabajo, con otros equipos de del área gastronómica o que estén relacionados con el servicio que brinda el establecimiento donde desarrolla sus actividades..
- Transmitir información técnica de manera verbal, sobre el desarrollo de las actividades que le fueron encomendadas para poder distribuir y organizar el trabajo.
- Aplicar la selección de la materia prima y la elección de la técnica adecuada para la producción de los productos culinarios a ser presentados en el servicio

- Aplicar criterios de requisición y abastecimiento de las materias primas y su mejor aprovechamiento basado en las normas de calidad y seguridad alimentaria.

Asimismo, se indican los **contenidos** de la enseñanza que se consideran involucrados en los procesos de adquisición de estas capacidades. Las especificaciones de los contenidos deberán ser pertinentes al Nivel de Certificación.

Contenidos de la enseñanza relacionados con las capacidades

- Seguridad e higiene como base primordial del trabajo en la gastronomía. Reconocimiento de las causas y consecuencias que producen las malas prácticas en el área.
- Vocabulario gastronómico como herramienta de comunicación y desarrollo en la actividad.
Aplicación.
- Características organolépticas de las materias primas. Descripción y reconocimiento físico.
- Procesos y técnicas de tratamiento de las materias primas para obtener diferentes cortes, aprovechamientos de los mismos y conservación. Descripción.
- Carnes, aves, pescados y mariscos. Técnicas para la obtención de corte. Métodos de cocción aplicados.
- Frutas y vegetales. Técnicas para la obtención de corte. Métodos de cocción aplicados.
- Hierbas y los condimentos. Reconocimiento y aplicaciones.
- Conocimiento de enología, características de las diferentes sepas. Maridajes. Técnicas aplicables.
- Masas en la cocina, en la pastelería salada y dulce. Aplicación en preparaciones, producción, conservación.
- Preparaciones culinarias. Técnicas de presentación sobre diferentes tamaños, materiales y formatos de vajillas.
- Masas, tipos y descripción. Técnicas de elaboración de productos de panificación salada y dulce.
- Masas y crema, tipos y descripción. Técnicas de elaboración de productos de la pastelería dulce y salada.
- Preparaciones más emblemáticas de la gastronomía mundial. Características y técnicas de elaboración.
- Pastas simples y rellenas. Técnicas de elaboración y armado.
- Sistemas y técnicas de producción, emplatado y regeneración de preparaciones culinarias.
- La importancia de la mise en place y las características de los diferentes puestos de trabajo y especializaciones en la profesión.
- Desarrollo de la destreza para el correcto y seguro tratamiento de las materias primas.
- Conocimiento de técnicas y métodos de producción artesanales y mecánicas.
- Descripción y utilización de equipos, maquinarias, herramientas y utensilios para la producción y la elaboración de preparaciones culinarias.
- La bases para realizar un costeo de las elaboraciones.
- Organización del trabajo y funciones que cumplen cada puesto en la cocina.
- Los fondos y las salsas como bases en la cocina. Reconocimientos y técnicas de elaboración.

2. Carga horaria mínima

El conjunto de la formación profesional del **Cocinero** requiere una carga horaria mínima total de 360 Hs. Reloj.

3. Referencial de ingreso¹

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

Para los casos en que los aspirantes carezcan de la certificación mencionada, cada Jurisdicción implementará mecanismos de acreditación, que aseguren el dominio de los conocimientos previos necesarios para el aprendizaje específico de las capacidades profesionales del Marco de Referencia (Art 18 Ley N° 26.058 - Puntos 32, 33 y 34 Resolución CFE N° 13/07).

¹De acuerdo a la Ley N° 26.058 (CAP III), Resolución CFCyE N° 261/06 y Resolución CFE N° 13/07.

4. Prácticas profesionalizantes

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

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

Su objeto fundamental es poner en práctica saberes profesionales significativos sobre procesos de servicios gastronómicos, que tengan afinidad con el futuro entorno de trabajo. Asimismo, pretenden familiarizar e introducir a los estudiantes en los procesos y el ejercicio profesional vigentes 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.

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

Perfil Profesional

Cocinero

Alcance del perfil profesional

El *Cocinero* está capacitado, de acuerdo a las actividades que se desarrollan en el perfil profesional, para preelaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de alimentos, 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. 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 cocina 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 culinario y del área de trabajo.

El *cocinero* 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 *cocinero* está capacitado para la elaboración de menús acorde a las necesidades del establecimiento y considerando variables como ser, costos, equilibrios nutricional, 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 *cocinero* 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 higiénicas 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 higiénicas sanitarias y de funcionalidad.

4. Acondicionar y preparar las materias primas para el servicio (Mise en place)

Es función del *cocinero* planificar y distribuir el trabajo de las preparaciones básicas en la cocina (mise en place) para que al momento del servicio, permitan presentar las propuestas culinarias del establecimiento en optimas condiciones organolépticas y de tiempo de servicio.

5. Elaborar, presentar y supervisar las preparaciones culinarias.

El *cocinero* está capacitado para elaborar y/o supervisar la elaboración de preparaciones culinarias aplicando técnicas conformes a los productos a elaborar, a despachar y al el menú del establecimiento. Así mismo será capaz de confeccionar elaboraciones básicas (fondos, salsas, cortes, masas, rellenos, etc.) de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su posterior utilización en las diversas elaboraciones, decoraciones y presentaciones de los productos.

Área ocupacional

El *Cocinero* se desempeña en el área de producción/cocina de establecimientos de distinta envergadura donde se produzca elaboración de alimentos, entre otros: restaurantes, confiterías, bares; áreas gastronómicas en servicios de alojamiento, buques, escuelas, hospitales, cárceles, patios de comidas, servicios de catering (aéreos, terrestres o marítimos) industriales, 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, frigoríficos, industrias de panificación y productos alimenticios listos para consumir, enfriados y congelados entre otros.

Desarrollo del perfil profesional

<i>Funciones que ejerce el profesional</i>	
1. Mantener y verificar que estén limpios, desinfectados y operativos el equipamiento, maquinarias, utensilios y elementos de uso culinario y del área de trabajo.	
Actividades	Criterios de Realización
1.1 Distribuir y controlar las actividades del equipo de trabajo referidos a limpieza y acondicionamiento s de las materias primas.	<ul style="list-style-type: none"> • Se controla al inicio de la jornada o el turno que el/su sector de trabajo este limpio y en condiciones aptas para el trabajo a desarrollar. • Se Mantiene prolija y ordenada la mesa de trabajo en todo momento para evitar riesgos de contaminación de los alimentos y riesgos de trabajo • Se Colabora con el sector o los responsables de la limpieza para lograr optimizar la higiene del área del trabajo • Se Revisa y mantiene limpia y ordenadas las estanterías de las heladeras, freezer y hornos (abatidores de temperaturas, mantenedores de temperaturas, etc.) para que estén aptas bromatológicamente para el trabajo. • Se retira productos y materias primas que no estén en buen estado para evitar ser utilizadas en las preparaciones. • Se Verifica que estén limpias las maquinas al momento de utilizarlas y dejarlas en condiciones optimas de higiene al termino del uso de las mismas.
1.2 Mantener limpio el equipamiento, maquinaria y utensilios	<ul style="list-style-type: none"> • Se Mantienen los utensilios de trabajo en aptas condiciones higiénicas y ordenados para minimizar los riesgos de contaminación en los alimentos. • Se verifica y mantienen las áreas y sectores de trabajo en condiciones de higiene aptas para el trabajo para evitar la contaminación de los alimentos a la hora de trabajar • Se verifica que los utensilios, batería de cocina y elementos de cocción y conservación estén aptos bromatológicamente para su uso al momento de cocinar y evitar contaminaciones alimentarias y físicas de las preparaciones culinarias. • Se mantienen las tablas de corte para los fines específicos para evitar la contaminación cruzada de los alimentos. • Se mantienen limpias las campanas de grasa para evitar accidentes de incendio. • Se controlan y se mantienen limpias heladeras y freezer de impurezas y hielo para su correcto funcionamientos y evitar la contaminación de los productos que se guarden en ellas. • Se Colabora con el sector de mantenimiento en la mantención de las

	maquinarias para mantenerlas en correcto funcionamiento.
1.3 Mantener operativo el equipamiento, maquinaria y utensilios	<ul style="list-style-type: none"> • Se mantienen afilados los cuchillos para evitar accidentes de trabajo. • Se revisan los utensilios diariamente informar roturas y fallas al sector de mantenimiento para evitar contaminación física de los alimentos y para no obstruir la programación de las tareas. • Se verifica el estado de operatividad de los utensilios y maquinaria para programar y seleccionar la forma de trabajo. • Se reconoce y se informa de fallas y funcionamientos anormales de las maquinarias para no obstruir la programación de las tareas y trabajar en forma segura. • Se controlan y registran las temperaturas de freezer y heladeras al inicio y salida de la jornada laboral para controlar que los productos conservados no sufran deterioros en sus condiciones bromatológicas y organolépticas. • Se Verifica el estado de los hornos, congeladores y utensilios de acuerdo a requerimientos del servicio diario en forma visual para poder hacer uso seguro de ellos. • Se verifican el correcto funcionamiento y condiciones de los equipos de frío y de cocción verificando su correcto funcionamiento en forma visual y en forma manual utilizando medidores de temperaturas para alertar de variaciones que puedan alterar bromatológicamente los productos conservados en ellas. • Se verifican las conexiones de luz, gas y agua en forma visual, manual y olfativa para preservar la seguridad laboral de acuerdo a los requerimientos del servicio técnico. • Se revisa y verifica el estado de las placas, rejillas, estanterías de las heladeras, freezer y hornos (abatidores de temperaturas, mantenedores de temperaturas, etc.) para evaluar si se puede hacer uso de ellas en la producción y en el servicio en forma segura. • Se procura de utilizar, controlar y enseñar el uso correcto de las maquinarias a sus compañeros de trabajo para preservar el material y equipamiento de trabajo en funcionamiento y durabilidad. • Se comunica al encargado de mantenimiento la orden de reparación o mantenimiento de acuerdo a los procedimientos del establecimiento para mantener operativo el equipamiento y utensilios • Se determina cómo se realizaran los trabajos durante el periodo en que el material o equipamiento este fuera de servicio para no afectar la producción. • Se informa al sector de mantenimiento de todas las fallas de las maquinarias para que las reparen y vuelvan al servicio o sean reemplazadas.

Alcances y Condiciones del Ejercicio Profesional en la Función 1

“Mantener limpios, desinfectados y operativos el equipamiento, maquinarias, utensilios y elementos de uso culinario y del área de trabajo;”

Principales resultados esperados de su trabajo

Lograr una producción de trabajo de productos de cocina aptos bromatologicamente.

Trabajar en ambiente limpio y ordenado.

Asegurar la mayor (optima) higiene para el ámbito laboral.

Favorecer con sus acciones para pasar las inspecciones bromatológicas con buenos resultados.

Controlar que estén en condiciones de funcionabilidad y bromatológicas de acuerdo al requerimiento diario del servicio los hornos, equipos de frío, hornallas, equipamiento, utensilios y herramientas

Verificar energía eléctrica, agua, gas esté a disposición para su uso e acuerdo a los requerimientos diarios del servicio

Medios de producción que utiliza

Uniforme de trabajo: tipo según la normativa vigente (pantalón, chaqueta, delantal, gorro, calzado, camperas térmicas para trabajo en cámaras de frío, guantes protectores) forma de utilización según actividad derivada.

Programas específicos para el control de almacenes (software).

Equipos de frío, guantes antideslizantes, campera impermeable con capucha con aislante, botas de goma antideslizantes o botines de seguridad.

Equipos de frío positivo y negativo. Abatidores de temperaturas.

Equipamiento para pesaje de distintas capacidades. (Balanzas, básculas, etc.)

Procesos de trabajo y producción en los que interviene

Acondicionamiento del espacio físico

Buen manejo y correcto uso de las maquinarias y herramientas.

Colaborar con el equipo para resaltar el buen uso del equipamiento.

Informar el mal uso del mismo.

Informar sobre equipamiento que esta funcionando mal para que sea reparado.

Técnicas y normas que aplica

Normas de higiene y seguridad.

Protocolo del buen uso de la maquinaria.

Datos e informaciones que utiliza

Manuales con las especificaciones técnicas sobre el correcto uso del equipamiento.

Manuales de protocolo de higienización y desinfección de la maquinaria y espacio de trabajo para obtener condiciones optimas seguridad de trabajo y alimentaria.

Relaciones funcionales y/o jerárquicas que mantiene en el espacio social de trabajo

Reporta a jefes y superiores.

Comunica sector limpieza

Comunica sector mantenimiento.

Comunica sector compras de ser necesario.

Funciones que ejerce el profesional

2. Participar en la elaboración de los menús (o en la definición de la oferta culinaria) y confeccionar el pedido de mercadería y/o requisitoria.

Actividades	Criterios de Realización
2.1. Participar en la definición de la oferta gastronómica.	<ul style="list-style-type: none"> • Se colabora con el chef en la confección de la oferta de productos que se le presentarán a los clientes. • Se confecciona la propuesta teniendo en cuenta que se ajuste al perfil del restaurante, costos, viabilidad de producción y temporalidad para optimizar calidad y recursos. • Se tiene en cuenta el perfil del cliente, sus necesidades de servicio y sus preferencias para presentar una oferta que trabaje sobre las preferencias y necesidades de las diferentes clientelas. • Se considera la estacionalidad para optimizar la calidad y los costos de los productos y la propuesta gastronómica. • Se diseñara la oferta gastronómica teniendo en cuenta tanto las necesidades del cliente como las del establecimiento para optimizar el servicio, los costos de producción y la materia prima. • Se consideran celebraciones anuales (navidad, reyes, día de la madre, pascuas, etc.) y se ofrecen productos acordes para optimizar la oferta. • Se tiene en cuenta de ser necesario el perfil religioso, de salud o

	<p>de costumbres del público al que será destinado.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se incluyen en la oferta productos que hagan rotar el stock de mercadería adecuadamente para optimizar los costos. • Se define la oferta de productos que sea realizable en función del personal de cocina sin tener que incurrir en horas extras o sobrecarga de trabajo. • Se define la oferta de productos considerando la viabilidad de producción basada en el equipamiento, espacio físico y capacidades del recurso humano.
<p>2.2 Confeccionar el pedido de la mercadería.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se reconoce un listado general de materias primas que involucre las tareas a realizar y la mercadería necesaria. • Se mantiene el nivel de stock en base de mercaderías estipulado. • Se describe la calidad y formato de la mercadería pedida con exactitud. • Se utiliza el lenguaje gastronómico y técnico profesional para la confección del mismo (cortes o piezas de carnicería, pescadería, etc.) para facilitar la comprensión de los pedidos y requisiciones por parte del personal del establecimiento y de los proveedores. • Se expresan los pedidos y requisiciones de la mercadería en las unidades de medición técnicamente correcta para la confección tanto de los pedidos como de las recetas (Kg, cm3, dl, unidades, etc.). • Se solicita las materias primas considerando el menú diario, semanal, y mensual cotejando el stock de mercadería y completando los registros en las planillas correspondientes.

Alcances y Condiciones del Ejercicio Profesional en la Función 2

“Participar en la confección de la oferta para elaboración de los menús y confeccionar el pedido de mercadería y/o requisitoria.”

Principales resultados esperados de su trabajo

Elaborar y controlar pedido de mercadería acorde a las necesidades para la preparación de la oferta gastronomía diaria.

Aportar ideas para la confección de los diferentes tipos de menús considerando las diferentes variables del negocio gastronómico (costos, temporalidad de los productos, perfil del cliente, etc.)

Medios de producción que utiliza

Planillas de requisición.

Planillas de formulación de recetas.

Cartas

Procesos de trabajo y producción en los que interviene

Desarrollo y puesta a punto de las recetas.

Gramaje y porcionamiento de cada receta o sus componentes.

Técnicas y normas que aplica

Aplicación de tablas de gramajes predeterminados por comensal y por tipo de servicio.

Datos e informaciones que utiliza

Armado de recetas en planillas con sistemas de medidas acordados (Kg., litros, cm3, unidades, etc.)

Cantidad de porciones a realizar por día.

Cantidad de preparaciones a realizar basada en cantidad de cubiertos a producir por turnos

Relaciones funcionales y/o jerárquicas que mantiene en el espacio social de trabajo

Intercambiar información con los miembros del equipo de trabajo y de otras áreas del establecimiento.

Comunicación directa con la gente de compra para que comprenda que y como necesitamos la materia prima.

Recibe órdenes del personal de supervisión de su área.

Brinda información a los superior de su área y se comunica con otras áreas a fin con su trabajo.

<i>Funciones que ejerce el profesional</i>	
3. Recibir, controlar, verificar y almacenar materias prima según conformidad. Control y distribución de tareas.	
Actividades	Criterios de Realización
3.1. Recepcionar las materias primas y alimentos elaborados.	<ul style="list-style-type: none"> • Se lee, comprende y recepciona el pedido de los diferentes proveedores según la lista de requisición. • Se controla que los productos recibidos se ajusten a lo determinado por la requisición. • Se reciben las materias primas y alimentos elaborados considerando las normativas vigentes y las condiciones higiénicos- sanitarias • Se recepciona las materias primas y alimentos elaborados considerando las cantidades y calidades incluidas en el pedido de mercadería. • Se recepciona la mercadería teniendo en cuenta la temperatura, calidad, peso, según planilla y procedimiento establecido. • Se lee y decodifica las etiquetas de los productos recibidos para reconocerlos y decidir como almacenarlos. • Se verifica la fecha de elaboración y vencimiento de la mercadería y que estén acorde a los tiempos de consumo y tiempos mínimos de conservación previa a ser elaborados. • Se verifica el estado de los envoltorios y envases que no estén defectuosos o hayan sido violados presentando alteraciones. • Se verifica que los pesos y cantidades coincidan con los que dicen los envases para que la sumatoria concuerde con el pedido previamente elaborado. • Se verifica las temperaturas de los productos refrigerados para asegurar su seguridad bromatológica. • Se identifican las cualidades organoléptica y se verifica que organolépticamente el producto no presenta defectos de los productos más sensibles (humedad harinas, rancidez en frutos secos, etc.) que puedan alterar su calidad y seguridad bromatológica. • Se verifican las materias primas recibidas teniendo en cuenta su origen, trazabilidad y composición para que estén acordes a las normas de calidad requeridas. • Se utilizan y mantienen en correcto estado de funcionamiento balanzas y básculas para asegurar la fiabilidad de la mercadería recibida. • Se determina la correcta relación de costo y desperdicio del producto para evaluar la relación calidad precio del proveedor. (lomo exceso de grasa) • Se utilizan elementos y procedimientos de seguridad reglamentarios acordes a la actividad para detectar irregularidades en los productos. • Se coteja la calidad y cantidad de productos recibidos informando en caso de anomalías o faltantes al superior a cargo según procedimientos establecidos.

	<ul style="list-style-type: none"> • Se derivan los productos a las áreas de almacenes secos, faena, y cámaras según características de los mismos. • Se realiza el seguimiento de las notas de pedidos para asegurar al abastecimiento.
<p>3.2. Controlar el inventario, las formas de almacenaje y el retiro de mercadería en almacenes de secos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se ordena la mercadería entrante en sectores predeterminados para poder llevar un correcto control del stock. • Se controla la manipulación en la estiba y retiro de productos utilizando barrera especial considerando tamaño del embalaje, tiempos de rotación y separación según tipo de mercadería para la preservación de la seguridad laboral de las personas involucradas en el proceso. • Se ordena la mercadería según fecha de vencimiento para optimizando la rotación de la misma. • Se controla la rotación de la mercadería aplicando sistema de rotación para optimizar costos. • Se controla el almacenaje de la mercadería aplicando criterios de sistematicidad y de seguridad alimentaria y laboral. • Se controla el inventario considerando una visión global del proceso reconociendo las implicancias del impacto de las acciones • Se controla el inventario, las formas de almacenaje y retiro en almacenes de secos considerando la distribución y ubicación según procedimientos de establecimientos y la normativa vigente. • Se verifica y desecha productos que puedan estar vencidos en el depósito para evitar que entren en el circuito de producción. • Se pone en conocimiento de sus superiores de la pronta fecha de vencimiento de los productos para ser utilizados en tiempo y forma. • Se supervisa a los ayudantes a su cargo en el proceso de almacenaje de los productos para asegura la uniformidad de criterios en el proceso. • Se controlara la manipulación en la estiba y retiro de productos según tipo, tamaño del embalaje, tiempo de rotación, condiciones de temperaturas y preservación de la seguridad de las personas involucradas en el proceso. • Se informa a su superior en caso de excedentes o faltantes de mercaderías para que proceda en relación a las necesidades.
<p>3.3 Controlar el inventario, las formas de almacenaje y el retiro de mercaderías, de materias primas y alimentos elaborados en almacenes fríos y congelados.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se envía rápidamente a frío aquellos productos que se conservan con cadena de frío para preservar su seguridad bromatológica. • Se etiquetan todos los productos fraccionados indicando tipo de producto, fecha de elaboración y fecha de ingreso a la cámara. • Se controla la temperatura de los alimentos para asegurar que no hayan sufrido alteraciones que no permitan que sean aptas para el consumo. • Se ordena los productos frescos y congelados en el frío que les corresponda para su mejor conservación y fácil ubicación. • Se controla la manipulación en la estiba y retiro de productos utilizando barrera especial considerando tamaño del embalaje, tiempos de rotación y separación según tipo de mercadería para la preservación de la seguridad laboral de las personas involucradas en el proceso.

	<ul style="list-style-type: none"> • Se controla el almacenaje de los productos observando cantidad, clasificación y disposición en estanterías para su fácil reconocimiento y retiro. • Se respeta el orden de almacenado, según normativas vigentes, de la mercadería en las estanterías de los fríos positivos, respetando condición y variedad entre las mercaderías cocidas y crudas de aquellos productos que por su composición y origen puedan llevar a una contaminación cruzada. • Se controla la rotación de mercaderías aplicando el sistema PEPS para optimizar los costos y preservar la calidad de la materia prima. • Se controla el inventario y las formas de almacenaje y retiro de mercaderías, de materias primas y alimentos elaborados en almacenes fríos y congelados considerando la distribución y ubicación según procedimiento del establecimiento y la normativa vigente. • Se controla en inventario utilizando una visión global del proceso reconociendo las implicancias del impacto de las acciones. • Se provee a los ayudantes a su cargo de vestimenta adecuada para las bajas temperaturas para preservar su salud. • Se apaga los forzadores del tablero general de la cámara considerando los tiempos de ingreso y permanencia del personal dentro de la misma para preservar la conservación de la materia prima y optimizar el funcionamiento del equipamiento. • Se supervisa a los ayudantes a su cargo en el proceso de almacenaje de los productos indicando el tiempo de ingresos de mercadería y los niveles de rotación considerando el tiempo límite de su exposición dentro de la cámara para preservar las óptimas condiciones de la mercadería. • Se descongela la mercadería de acuerdo a la demanda prevista considerando el proceso de descongelamiento considerando la normativa vigente. • Se controla la tarjeta de registro dispuesta en las puertas de la cámara cotejando ingreso y egreso de la mercadería.
--	--

Alcances y Condiciones del Ejercicio Profesional en la Función 3
 “Recibir y almacenar materias primas.”

Principales resultados esperados de su trabajo

Recepción de mercadería acorde con lo estipulado
 Recepcionar la mercadería en estado óptimo de uso.
 Controlar el estado en temperatura de la mercadería que requiera cadena de frío
 Controlar cantidad y gramaje requerido y recibido.
 Controlar estado de mase de materias primas para su almacenaje.
 Mercadería derivada al sector correspondiente en tiempo y forma según receta establecida.
 Productos almacenados según tipo, sistema de rotación y de seguridad alimentaría.
 Embalajes dispuestos por tipo y tamaño con registros visibles para su control.
 Stock de mercadería conforme tarjeta de ingreso y egreso.
 Envases contenedores dispuestos según tipo y tamaño con registros visibles para su control.

Medios de producción que utiliza

Uniforme de trabajo: tipo según la normativa vigente (pantalón, chaqueta, delantal, gorro, calzado, camperas térmicas para trabajo en cámaras de frío, guantes protectores) forma de utilización según actividad derivada.
 Programas específicos para el control de almacenes (software).
 Equipos de frío, guantes antideslizantes, campera impermeable con capucha con aislante, botas de goma antideslizantes o botines de seguridad.
 Equipos de frío positivo y negativo. Abatidores de temperaturas.

Equipamiento para pesaje de distintas capacidades. (Balanzas, básculas, etc.)

Procesos de trabajo y producción en los que interviene

Recepción de la materia prima
 Control de la materia prima
 Almacenaje de productos, control de consumo y formas de derivación.
 Procesos de limpieza y acondicionamiento de la materia prima.

Técnicas y normas que aplica

Normas de calidad
 Control de calidad
 Control físico de aptitud bromatológica
 Técnicas de control de calidad de productos, control organoléptico, buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM).
 Aplicación y supervisión de criterios de seguridad laboral en los procesos de recepción.
 Técnicas de operación de equipo.
 Sistemas de rotación PEPS

Datos e informaciones que utiliza

Manual de operaciones
 Manual descriptivo de las características y parámetros de la materia prima
 Listado de proveedores
 Recetas
 Requisiciones de mercadería
 Manual de producto
 Lista de proveedores

Relaciones funcionales y/o jerárquicas que mantiene en el espacio social de trabajo

Intercambiar información con los miembros del equipo de trabajo y de otras áreas del establecimiento.
 Comunicación directa con la gente de compra par que comprenda que y como necesitamos la materia prima.
 Recibe órdenes del personal de supervisión de su área.
 Brinda información a los superior de su área y se comunica con otras áreas a fin con su trabajo.

<i>Funciones que ejerce el profesional</i>	
4. Acondicionar y preparar las materias primas (Mise en place) para el servicio	
Actividades	Criterios de Realización
4.1. Acondicionar las materias primas	<ul style="list-style-type: none"> • Se acondicionan las materias primas en el estado en las que se van a utilizar (lavado; pelado; cortado; etc.) para facilitar su utilización, conservación y evitar la contaminación cruzada. • Se utiliza primero los productos mas antiguos en el stock respetando la rotación con el fin de minimizar los costos. • Se analiza posibles cambios de los productos en caso de faltante en el mercado para poder reemplazarlo por otro. • Se limpia carnes, frutos de mar, verduras, frutas y hortalizas considerando el orden de limpieza y el orden del entorno evitando la contaminación cruzada. • Se limpia carnes, frutos de mar, verduras, frutas y hortalizas considerando la secuencia de la actividad y la demanda de los pedidos según orden de producción. • Se controla las actividades de ayudantes responsabilizándose de los productos y procesos resultantes para organizar y estandarizar la producción. • Se utilizan los elementos de seguridad reglamentaria, acorde a la actividad derivada para evitar contaminación o accidentes de

	<p>trabajo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se controlan y distribuyen las actividades del equipo de trabajo considerando la secuencia de actividades conforme al menú, los volúmenes de producción, las porciones y las condiciones higiénico-sanitarias. • Se programa el retiro de las materias primas y los alimentos considerando los sistemas de rotación de las mercaderías para un mejor aprovechamiento de las mismas. • Se descongelan los alimentos aumentando la temperatura de aquellos provenientes de freezer o cámara bajo cero en forma gradual aplicando las buenas prácticas alimentarias. • Se limpian las carnes rojas, blancas, de caza respetando el tamaño de la porción, formato, y el aprovechamiento del descarte conforme al menú teniendo en cuenta la seguridad alimentaria para optimizar el control de porciones facilitar su aprovechamiento en el servicio • Se limpian los pescados y mariscos observando los controles organolépticos y respetando el tamaño de la porción, formato, y el aprovechamiento del descarte conforme al menú teniendo en cuenta la seguridad alimentaria, para optimizar el control de porciones facilitar su aprovechamiento en el servicio • Se limpia y supervisa la limpieza de las verduras, frutas y hortalizas aplicando técnicas básicas requeridas según producto conforme menú establecido para optimizar el control de porciones facilitar su aprovechamiento en el servicio
<p>4.2. Pesar y fraccionar las materias primas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se multiplican y dividen recetas según necesidad de producción para su posterior confección y maximización de aprovechamiento. • Se divide y fracciona las diferentes materias primas aplicando técnicas culinarias de cortes, deshuesados, fileteados, etc., inherentes a cada materia prima. • Se comprenden las recetas basados en un lenguaje gastronómico y un sistema de medida de fácil comprensión por cantidad de porciones (gramos, litros, etc.). • Se acondicionan las recetas a pesar, en función de la mano de obra y equipamiento disponible para un mejor aprovechamiento de los recursos. • Se pesan los ingredientes y acondicionan adecuadamente (cubrir con film, tapas, envasar, etc.) para conservarlo en las mejores condiciones bromatológicas y de calidad hasta el momento de su utilización. • Se calculan las mermas en el momento de pesar con los desperdicios para control de los costos y optimizar los pedidos de mercadería. • Se acondicionan los desperdicios para su reutilizado en la medida que cumpla alguna función dentro de otras preparaciones que se utilicen en el establecimiento para un mejor aprovechamiento de la materia prima.
<p>4.3 Preparar las materias primas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se pesan y agrupan los ingredientes de cada receta para facilitar y optimizar los tiempos de realización y cocción de las preparaciones requeridas tanto en la mise en place como en el servicio. • Se identifican los productos según receta, con algún sistema de distinción para reconocerlo (etiquetar con nombre, fecha de producción, códigos, etc.) que facilite su posterior identificación para ser utilizada en la elaboración de cada preparado.

	<ul style="list-style-type: none"> • Se mantiene la mise en place en condiciones de temperaturas adecuadas para asegurara optimas condiciones de calidad y seguridad bromatológica hasta el momento de su utilización. • Se dispone de los ingredientes en la forma en la cual se los va a utilizar, pelados, picados, molidos según requerimiento de producción o receta predeterminada utilizando la técnicas culinarias necesaria para cada caso.
--	--

Alcances y Condiciones del Ejercicio Profesional en la Función 4

“Acondicionar y preparar las materias primas (Mise en place) para el servicio.”

Principales resultados esperados de su trabajo

Carnes, frutos de mar, pescados, verduras, hortalizas y frutas limpias (de nervios, grasa, huesos, piel, cáscara, etc.) según sus propiedades, considerando las recetas.

Productos porcionados de acuerdo a las recetas, la orden de trabajo y su aprovechamiento.

Salsa, fondos, masa, pastas y postres preparados, en forma, textura, sabor y tiempo de elaboración de acuerdo a la receta.

Productos preelaborados cocidos y regenerados según la receta o empaque de origen.

Productos elaborados en cantidad y calidad acorde a al orden de trabajo.

Preparar, cocinar, armar, enfriar y almacenar correctamente la variedad de pre-elaboraciones para luego ser regeneradas a la hora del despacho.

Medios de producción que utiliza

Uniforme de trabajo: tipo según la normativa vigente (pantalón, chaqueta, delantal, gorro, calzado, camperas térmicas para trabajo en cámaras de frío, guantes protectores) forma de utilización según actividad derivada.

Programas específicos para el control de almacenes (software).

Equipos de frío, guantes antideslizantes, campera impermeable con capucha con aislante, botas de goma antideslizantes o botines de seguridad.

Equipos de frío positivo y negativo. Abatidores de temperaturas.

Equipamiento para pesaje de distintas capacidades. (Balanzas, básculas, etc.)

Equipamiento de cocción: hornallas, planchas, hornos, microondas, etc.

Procesos de trabajo y producción en los que interviene

Carnes, aves, pescados y frutos de mar: clasificación, obtención de cortes, aprovechamiento de desperdicios, porcionamiento, elaboración, precocciones y uso según derivado productos.

Verduras, hortalizas y frutas: clasificación, obtención de cortes, aprovechamiento de desperdicios, porcionamiento, elaboración, precocciones y uso según derivado productos.

Fondos y salsa: elaboración, cocción.

En todos los productos sometidos a un proceso de cocción, antes de ser almacenados, enfriarlos correctamente según técnica aplicada, para una mejor y más segura conservación.

Masas: clasificación, elaboración y cocción en caso que lo requiera para luego ser almacenadas.

Postres: elaboración, armado, decoración y conservación.

Técnicas y normas que aplica

Orden de producción.

Técnicas aplicadas a cada producto para la obtención de los cortes, porciones, cocciones, elaboraciones y correcto almacenaje, según parámetros y requisito, que respeten las condiciones organolépticas y bromatológicas de los mismos.

Datos e informaciones que utiliza

Información técnica sobre cortes, cocciones y técnicas de conservación para los diferentes materias primas y producto elaborados.

Relaciones funcionales y/o jerárquicas que mantiene en el espacio social de trabajo

Intercambiar información con los miembros del equipo de trabajo y de otras áreas del establecimiento.

Comunicación directa con la gente de compra para que comprenda que y como necesitamos la materia prima.

Recibe órdenes del personal de supervisión de su área.

Brinda información a los superior de su área y se comunica con otras áreas a fin con su trabajo.

<i>Funciones que ejerce el profesional</i>	
5. Elaborar, presentar y supervisar las preparaciones culinarias.	
Actividades	Criterios de Realización
5.1. Elaborar las preparaciones culinarias.	<ul style="list-style-type: none"> • Se lee, comprende y aplica la ficha técnica de los productos a preparar para la realización de las preparaciones • Se aplican y respetan las reglas de higiene durante la elaboración de los distintos productos para minimizar los riesgos de contaminación. • Se elaboran las preparaciones culinarias según oferta gastronómica del establecimiento, preservando las condiciones higiénicas sanitarias y de seguridad alimentaria y laboral. • Se respetan los tiempos de producción para una mejor organización y aprovechamiento de los recursos. • Se respetan los pasos de elaboración, cantidades y pesos para optimizar la calidad del producto final. • Se realizan y respetan, según pautas preestablecidas para cada preparación, los pasos de fabricación, cocción, porcionamiento, conservación para estandarizar la producción y regularizar la calidad y seguridad bromatológica de los productos. • Se conoce el correcto uso de la maquinaria y utensilios para optimizar la confección de los diferentes productos. • Se elaboran preparaciones de base que forma parte de preparaciones finales al momento del servicio para minimizar los tiempos del servicio. • Se elaboran las preparaciones precisando la cantidad y tipo de productos en la elaboración preservando la secuencia, flujo y forma del despacho para platos para agilizar el mismo. • Se regeneran los alimentos preelaborados conforme con las características organolépticas y las temperaturas asociadas al producto utilizando las técnicas correcta para preservar las condiciones de seguridad alimentaria del producto y su optima calidad. • Se elaboran los alimentos aplicando las técnicas de cocción según producto derivado conforme menú establecidos preservando la seguridad alimentaria y laboral. • Se aplican técnicas culinarias para trabajar los diferentes productos cárnicos, pescados, mariscos. • Se utiliza el lenguaje culinarios para transmitir ordenes de trabajo al personal a cargo. • Se controla la temperatura de los productos preelaborados, elaborados y en despacho para preservar las condiciones bromatológicas de las preparaciones. • Se controla los tiempos, de cocción, de los alimentos verificando la temperatura y las características organolépticas de los productos para obtener la mejor calidad. • Se preparan salsas y fondos considerando sabor y textura, aplicando las técnicas de cocción y los tiempos de elaboración según productos derivado o alternativo, preservando la seguridad alimentaria y laboral. • Se preparan masas considerando los tiempos de elaboración según productos derivados observando la textura, las características

	<p>organolépticas y las formas de almacenajes requeridas según tipo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se prepara la pasta aplicando la técnica de elaboración, corte, y cocción según texturas derivadas. • Se regeneran los alimentos preelaborados aplicando técnicas de cocción y regeneración según tipo de producto considerando el tiempo de despacho. • Se disminuye la temperatura de los alimentos en forma gradual aplicando técnicas de enfriamiento rápido para su almacenamiento en frío según producto derivado para preservar la calidad del mismo. • Se porcionan los productos considerando el gramaje, cortes y formas de consumo, conforme menú y orden de trabajo para la optimización de la calidad de los productos y de los recursos. • Se preparan postres considerando si las secuencias de incorporación de las materias primas, las técnicas de elaboración y/ o cocción, conservación según producto derivado preservando la seguridad alimentaria y laboral. • Se implementa pruebas en recetas, innovaciones y metodologías informando al superior según procedimiento del establecimiento para que se evalúe la aplicación o utilización futura de ellos en la producción o en el servicio.
<p>5.2. Supervisar la elaboración de preparaciones culinarias.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se supervisa la elaboración de preparaciones culinarias según oferta gastronómica del establecimiento, preservando las condiciones higiénicas sanitarias y de seguridad alimentaria y laboral. • Se controlan los productos poniendo atención en la seguridad alimentaria, detectando anomalías en las características organolépticas y en la aplicación de técnicas de cocción para optimizar la calidad del producto final. • Se organizan y supervisan las actividades y distribución de tareas según los perfiles de los ayudantes para un mejor aprovechamiento de recursos. • Se supervisa a los ayudantes en la elaboración de los alimentos considerando requerimientos de las actividades diarias y la aplicación de los criterios de seguridad laboral y alimentarias. • Se supervisan a los ayudantes en la elaboración de preparaciones culinarias, brindando recomendaciones o indicaciones para optimizar técnicas de elaboración, cantidades y tipos de platos para enriquecer la oferta gastronómica del establecimiento. • Se supervisa y preserva la seguridad laboral en el proceso de trabajo. • Se supervisa la calidad de los platos que salen al salón para asegurarse de que no presenten anomalía que deterioren la calidad del servicio (temperatura, tamaño porción, presentación, etc.).
<p>5.3. Emplatar las elaboraciones culinarias.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se estima el flujo del servicio y la cantidad de personal requerido conforme la demanda del cliente, tipo de servicio para asegurar el correcto desarrollo del despacho en tiempo y forma. • Se emplata las comidas elaboradas supervisando al personal a cargo, considerando la disposición de los productos, preservando las condiciones higiénicas sanitarias y de seguridad alimentaria y laboral. • Se ubican los productos y despachan los platos de acuerdo a parámetros del establecimiento, estética de producto, porcionamiento de productos, características organolépticas,

	<p>orden de preparación y servicio.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se emplata las comidas elaboradas considerando los parámetros del establecimiento, estética, disposición y altura de los productos en los platos, preservando las características organolépticas conforme orden de trabajo. • Se estima flujo de servicio considerando ingreso y salida de platos para calcular los recursos afectar en el despacho. • Se estima la demanda de platos para armar y la vajilla necesaria para el servicio considerando la hoja de servicio y las comandas. • Se asigna las tareas al personal de cocina considerando flujo de despacho, demanda prevista y perfil de cada uno de los integrantes del equipo. • Se estima tiempo de servicio del plato conforme comanda las temperaturas de la vajilla y las comidas según tipo de servicio y orden de emplatado. • Se cocina las carnes considerando tipo de platos, tiempo de servicio y cantidad de demanda. • Se regeneran las guarniciones, salsa y pieza principal considerando tipo de plato, tiempo de servicio y cantidad de demanda. • Se despachan los platos considerando, tiempo de servido (temperaturas de alimentos), y servicio (orden de salida) conforme a hoja de servicio para asegurar un correcto servicio al cliente.
--	--

Alcances y Condiciones del Ejercicio Profesional en la Función 5

“Elaborar y presentar preparaciones culinarias.”

Principales resultados esperados de su trabajo

Plato armado en tiempo y forma considerando los parámetros del establecimiento, la composición estética, disposición y altura de los productos en el plato.
 Platos despachados conforme la demanda del cliente y temperaturas de servicio.
 Productos porcionados de acuerdo a las recetas, la orden de trabajo y su aprovechamiento.
 Salsa, fondos, masa, pastas y postres preparados, en forma, textura, sabor y tiempo de elaboración de acuerdo a la receta.
 Regenerar y acondicionar en temperatura y sasonamiento las preparaciones para el armado final del producto a ser servido.

Medios de producción que utiliza

Uniforme de trabajo: tipo según la normativa vigente (pantalón, chaqueta, delantal, gorro, calzado, camperas térmicas para trabajo en cámaras de frío, guantes protectores) forma de utilización según actividad derivada.
 Programas específicos para el control de almacenes (software).
 Equipos de frío, guantes antideslizantes, campera impermeable con capucha con aislante, botas de goma antideslizantes o botines de seguridad.
 Equipos de frío positivo y negativo. Abatidores de temperaturas.
 Equipamiento para pesaje de distintas capacidades. (Balanzas, básculas, etc.)
 Equipamiento de cocción: hornallas, planchas, hornos, microondas, etc.

Procesos de trabajo y producción en los que interviene

Armado, confección y finalización en la elaboración de los platos o la propuesta gastronómica ofrecida por el establecimiento.
 Proceso de trabajo con comandas y ordenes de pedido para presentar en tiempo y forma los platos al cliente.
 Proceso de estandarización para la obtención de regularidad en la calidad y porcionamiento de los productos que se ofrecen.
 Control de visual de los platos que salen al servicio.
 Control de la mise en place acorde a las necesidades del servicio,

Técnicas y normas que aplica

Técnicas de armado de plato en línea.
Técnicas de regeneración e preparaciones.
Normas de control de la calidad y estandarización de los productos finales que se elaboran.

Datos e informaciones que utiliza

Información técnica sobre métodos de cocción y regeneración de las materias primas, productos elaborados y productos preelaborados.
Información técnica sobre métodos de conservación de preparaciones en exposición durante el tiempo de servicio para mantener la seguridad bromatológica sobre el producto.

Relaciones funcionales y/o jerárquicas que mantiene en el espacio social de trabajo

Intercambiar información con los miembros del equipo de trabajo y de otras áreas del establecimiento.
Comunicación directa con la gente de compra par que comprenda que y como necesitamos la materia prima.
Recibe órdenes del personal de supervisión de su área.
Brinda información a los superior de su área y se comunica con otras áreas a fin con su trabajo.

DISEÑO CURRICULAR

Cocinero

I. Identificación de la certificación

- I.1. Sector/es de actividad socio productiva: HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA
- I.2. Denominación del perfil profesional: COCINERO
- I.3. Familia profesional en la que se inscribe el perfil profesional: GASTRONOMÍA
- I.4. Denominación del certificado de referencia: COCINERO
- I.5. Ámbito de la trayectoria formativa: FORMACIÓN PROFESIONAL
- I.6. Tipo de certificación: CERTIFICADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INICIAL
- I.7. Nivel de la Certificación: II

Introducción:

El Trayecto Formativo de “Cocinero”, diseñado para ser desarrollado en los Centros de Formación Profesional de la provincia de Entre Ríos, mantiene los principios de la Formación Profesional, su metodología, los principios y criterios pedagógicos que potencian los procesos de enseñanza y aprendizaje, en el desarrollo de un currículum basado en competencias.

Se ha respetado el marco de referencia aprobado por Resolución Nro. 149/11 Anexo IX del CFE en base al Perfil Profesional aprobado en el marco de CONETyP.

En lo pedagógico se ha tenido especial cuidado en el armado de los módulos, de tal manera de aprovechar la expectativa que trae el alumno de “HACER”, es decir el primer elemento cultural y motivacional “Clave” para el desarrollo de las actividades formativas, por estas razones desde el primer módulo el alumno tiene contacto con los elementos, herramientas y máquinas por las que ha sido atraído.

Cada Módulo ha sido armado a través de **problemas** de la práctica profesional que se deben solucionar, desarrollando **actividades formativas** que darán un conjunto de **capacidades** enunciadas como objetivos para cada módulo, abordando los **contenidos** en ocasión de la práctica, integrando los saberes básicos, científico tecnológico, técnicos y las prácticas profesionalizantes, realizando una **evaluación formativa y formadora**, evidenciando a través de distintos métodos que se han obtenidos las capacidades propuestas.

Para cada Módulo se plantean trabajos reales con intensas **prácticas profesionalizantes** que superan ampliamente el **60 %** del total de cada módulo.

La secuencia de los módulos fueron seleccionados de tal manera que los alumnos vayan solucionando problemas de la práctica profesional, de complejidad creciente respetando los principios pedagógicos aplicados en la FP:

- ◆ Cada progreso significativo proviene de quien aprende.
- ◆ Nadie puede aprender por otro. El alumno debe construir él mismo su propia experiencia
- ◆ Partir de lo que el alumno sabe y no de lo que debería saber
- ◆ Sembrar la duda estimula la enseñanza
- ◆ Aceptar las diferencias psicológicas.
- ◆ Descomponer cada problema en sus diversos elementos.
- ◆ Enseñar una cosa por vez.
- ◆ Esperar que haya sido asimilada antes de pasar a la siguiente.
- ◆ Ir de lo simple a lo complejo.
- ◆ Al principio no tener en cuenta el tiempo empleado, procurando calidad.
- ◆ Ir de lo concreto a lo abstracto.

- ◆ Recurrir siempre a la observación antes de pasar al razonamiento y a la búsqueda de la aplicación.
- ◆ Utilizar ejercicios con características similares a los trabajos reales.
- ◆ Hacer descubrir por si mismo.
- ◆ Promover la discusión.
- ◆ Hacer para aprender.
- ◆ Abordar la teoría en ocasión de la práctica.
- ◆ Fomentar la experiencia personal.
- ◆ Estimular los esfuerzos.
- ◆ Estimular el interés siguiendo las motivaciones personales
- ◆ Crear sistemáticamente oportunidades para que el alumno obtenga éxito y aprobación.
- ◆ Lograr que sean constantes en los esfuerzos hasta verlos coronados por el éxito.
- ◆ Fomentar entre los alumnos el espíritu de ayuda mutua y solidaridad antes que el espíritu de competencia.
- ◆ Estimular el Trabajo en equipo.

Si bien en los problemas de la práctica profesional, las actividades planteadas, todas son a modo de ejemplo para que el docente tenga una guía, que aplicará o no, según criterio o contexto, buscando siempre que el alumno sea el que construya su propio aprendizaje, el trabajo en equipo, promoviendo la discusión, recurriendo a la observación, al razonamiento, la experiencia personal, el acceso a la información, es decir “hacer” y reflexionar sobre lo que se “hace”.

A - Características de los Participantes. Perfil de la población meta.

Este proyecto de capacitación esta dirigido a personas mayores de 18 años con escolaridad primaria completa acreditable a través de certificados oficiales. Se requiere el dominio de las operaciones matemáticas básicas, nociones elementales de geometría y proporciones, la lecto-escritura y la interpretación de textos. Solo podrán ingresar menores de 18 años con 16 y 17 años y que estén cursando el ciclo adolescentes de FP o simultáneamente la Educación Media obligatoria en cualquiera de las modalidades. Para los casos en que los aspirantes carezcan de la certificación mencionada, la Jurisdicción, a través de sus instituciones, implementará mecanismos de acreditación (Resolución 3767/10 CGE), que aseguren el dominio de los conocimientos previos necesarios para el aprendizaje específico de las capacidades profesionales del Marco de Referencia (Art 18 Ley N° 26.058 - Puntos 32, 33 y 34 Resolución CFE N° 13/07).

B – Perfil del equipo Docente

Los docentes que lleven adelante este trayecto formativo deben desarrollar competencias específicas relacionadas con el oficio. Deben tener una sólida formación en la especialidad y experiencia laboral en la misma.

Se conformará un equipo de trabajo donde la totalidad de los docentes manejarán los conceptos fundamentales del método activo-inductivo a lo largo de toda la formación. Este equipo de capacitadores estará formado por:

- *Un/a docente que desarrolle las competencias técnicas específicas.
- *Un/a docente que desarrolle los temas relacionados con la gestión y la comercialización.
- *Un/a docente que coordine las Prácticas Profesionalizantes.

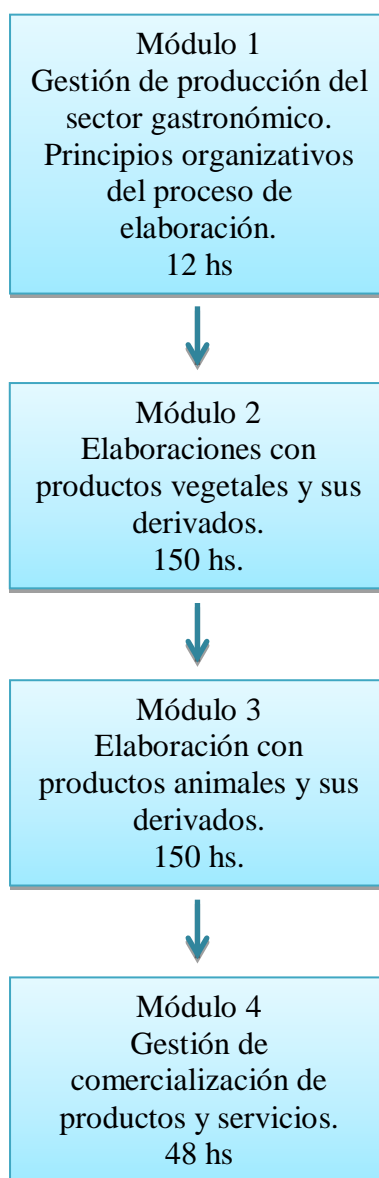
Cada docente enfocará la capacitación en forma integral, que permita entender la especialidad en un contexto social y productivo más amplio.

C – Estructura Curricular Modular.

N° de Módulo	Nombre de los Módulos	Carga horaria	Requisitos- Secuencia
--------------	-----------------------	---------------	-----------------------

		parcial	Modular
Módulo 1	Gestión de producción del sector gastronómico. Principios organizativos del proceso de elaboración.	12 hs.	Requisitos de ingreso (punto A)
Módulo 2	Elaboración con productos vegetales y sus derivados.	150 hs.	Tener aprobado Módulo 1
Módulo 3	Elaboración y supervisión con productos animales y sus derivados.	150 hs.	Tener aprobado Módulo 1 y 2
Módulo 4	Gestión de comercialización de productos y servicios.	48 hs.	Tener aprobado Módulo 1,2y 3
	TOTAL	360 horas reloj.	

La formación profesional del Cocinero, comprende cuatro módulos que suponen una carga horaria total mínima de 360 horas reloj donde el 60% de ellas constituyen prácticas profesionalizantes.



D – Entorno Formativo.

Los requisitos mínimos del Entorno Formativo, especifican exclusivamente las instalaciones y el equipamiento básico necesario para el desarrollo de la Trayectoria Formativa Además, deberán cumplir las siguientes condiciones:

- La superficie se establecerá en función del número de cursantes y deberá permitir el desarrollo de las actividades de enseñanza aprendizaje con la «ergonomía» y la movilidad requeridas dentro del mismo.
- El equipamiento (equipos, máquinas, etc.) dispondrá de la instalación necesaria para su correcto funcionamiento, cumplirá con las normas de seguridad y prevención de riesgos y con cuantas otras sean de aplicación.
- La cantidad y características del equipamiento deberá estar en función del número de alumnos y permitir el desarrollo de las capacidades enumeradas en el Perfil Profesional, teniendo en cuenta los objetivos que se incluyen en cada uno de los módulos que se impartan en los referidos espacios.
- La iluminación será acorde con las normas de higiene y seguridad industrial vigentes.
- Se deberá contar con elementos de protección eléctrica de contactos a tierra (disyuntores), corto circuitos y sobre carga. Puesta a tierra de todas las máquinas.
- El entorno formativo de la F.P. “Cocinero” deberá contar como mínimo con los siguientes elementos
 - Equipamiento e infraestructura básica de la Cocina.
 - Azulejos u otra protección en las paredes permitida por normativa vigente.
 - Instalaciones sanitarias.
 - Agua potable.
 - Instalaciones de energía eléctrica.
 - Instalación de gas.
 - Sistema de ventilación.
 - Sector de sucios (para el ingreso y manipulación de alimentos antes de su preparación y o conservación).
 - Sistema de refrigeración y/o conservación de alimentos.
 - Mesa de trabajo.
 - Almacén, estanterías o anaqueles.
 - Cocina industrial.
 - Hornos.
 - Batidoras.
 - Licuadoras.
 - Maquina para helados.
 - Sobadora.
 - Procesadora de alimentos.
 - Máquina cortadora de fiambres.
 - Batería de cocina (Cacerolas, ollas, parrilla para carne, sartenes, terrinas, otras)
 - Utensilios básicos.
 - Bajilla.
 - Moldes.
 - Enseres de cocina.
 - Contenedores de alimentos.
 - Balanzas, Báscula.
 - Relojes, termómetros, otros instrumentos de medición de temperatura, presión y tiempo.
 - Descartables de gastronomía.
 - Heladera
 - Frizer

- Insumos
 - Materias primas líquidas y/o sólidas para la elaboración de alimentos.
- Elementos de limpieza:
 - Elementos para limpieza de pisos y paredes (detergente, escobas, palas, trapos de piso, rejillas, otros)
 - Elementos para la limpieza de vajilla (lavavajillas, esponjas, lavandina, alcohol, otros)
 - Elementos para la limpieza de hornos, cocinas y heladeras)
 - Contenedores de desechos.
 - Descartables de limpieza.
- Elementos de seguridad:
 - Delantales con pechera o falderos.
 - Cofias/gorros.
 - Calzado antideslizante.
 - Camperas térmicas para trabajo en cámaras de frío, guantes protectores, botas de goma.
 - Matafuego.
- Elementos de aula taller:
 - Libros.
 - Manuales de usuario del equipamiento del taller.
 - Manuales de protocolo de higienización y desinfección de la maquinaria y espacio de trabajo.
 - Menús.
 - Comandas.
 - Recetarios.
 - Fichas técnicas.
 - Pizarrón.
 - Mesa de apoyo.
 - Otros.

Módulo 1: Gestión de producción del sector gastronómico. Principios organizativos del proceso de elaboración.

I- Introducción:

En el presente módulo de aprendizaje el alumno/a tiene como objetivo desarrollar las capacidades de: Reconocer e identificar los insumos y materiales a utilizar en la producción; reconocer el lugar de trabajo propio del área gastronómica; reconocer y verificar la limpieza, desinfección y operatividad del equipamiento, maquinarias, utensilios y elementos de uso culinario y del área de trabajo como fundamento de funcionamiento del sector gastronómico; aplicar medidas de Seguridad e Higiene teniendo en cuenta la normativa vigente relativa a las personas, equipamiento y elaboraciones culinarias.

Con el desarrollo de éste módulo se logra aproximar a los/as alumnos/as a las primeras prácticas de habilidades y destrezas básicas, fundamentales que se necesitan para adquirir conocimientos de mayor complejidad de los siguientes módulos.

La problemática del campo ocupacional se abordará parcialmente las siguientes capacidades: manipular materias primas basándose en las normas de calidad y seguridad alimentaria, reconocer de los espacios físicos del ámbito de trabajo y la aplicación de medidas de Seguridad e Higiene relativa a las personas, equipamiento y elaboraciones.

Referencia al perfil profesional: En este módulo se abordan parcialmente las siguientes funciones:

- Mantener y verificar que estén limpios, desinfectados y operativos el equipamiento, maquinaria, utensilios y elementos de uso culinario y del área de trabajo.
- Recibir, controlar, verificar y almacenar materias prima según conformidad.
- Acondicionar y preparar las materias primas para el servicio (Mise en place).

II- Objetivos:

Al Finalizar el módulo los Alumnos son capaces de:

- 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 los alimentos.
- Interpretar información técnica, escrita o verbal, relacionada con productos, procesos y/o tecnología aplicable a trabajos en la cocina, identificando códigos y simbología propios de la actividad, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida.
- Acondicionar y preparar las materias primas para el servicio (Mise en place).
- Reconocer la funcionalidad de los espacios de trabajo como condicionantes de operatividad.
- Aplicar medidas de Seguridad e Higiene teniendo en cuenta la normativa vigente relativa a las personas, equipamiento y elaboraciones culinarias.

III- Problemas de la práctica profesional

La problemática abordada por éste módulo, requiere del desarrollo de capacidades ligadas a las siguientes actividades del perfil profesional:

- Acondicionar las materias primas.
- Controlar el inventario, las formas de almacenaje y el retiro de mercadería en almacenes de todo tipo (secos, fríos otros).
- Leer y decodificar las etiquetas de los productos recibidos para reconocerlos y decidir su almacenamiento.
- Distribuir y controlar las actividades del equipo de trabajo referidos a limpieza y acondicionamientos de las materias primas.
- Mantener limpio el equipamiento, maquinarias y utensilios.
- Mantener operativo el equipamiento, maquinarias y utensilios.
- Reconocer y respetar los espacios de trabajo.
- Presenta gesto profesional.

IV- Contenidos

A continuación se detallan los contenidos mínimos que se tendrán en cuenta para desarrollar el presente módulo según el *Marco de Referencia del Cocinero*, 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 del módulo quien resuelva en qué momento y a través de qué actividades los desarrollará.

- Seguridad e higiene como base primordial del trabajo en la gastronomía. Reconocimiento de las causas y consecuencias que producen las malas prácticas en el área.
- Tratamiento seguro de las materias primas. Técnicas para la correcta manipulación.
- Descripción y reconocimiento físico de las materias primas.
- La importancia de la mise en place y las características de los diferentes puestos de trabajo y especializaciones en la profesión.
- Seguridad alimentaria: limpieza eficaz. contaminación cruzada. Evitar patógenos en el establecimiento. Gestión de residuos. Almacenamiento higiénico del material limpio.
- Descripción y reconocimiento físico de los espacios de trabajo.
- Organización del trabajo y funciones que cumplen cada puesto en la cocina.

- Delimitación e interrelación de zonas: frías, calientes de distribución, de almacenamiento, otras.
- Vocabulario gastronómico como herramienta de comunicación y desarrollo en la actividad. Aplicación.
- Normas: higiénico sanitarias. Seguridad alimentaria y producción culinaria. Código alimentario Argentino.

V- Estrategias Metodológicas

La Metodología seleccionada:

- a- Método activo y analítico centrado en proceso.

Estrategias metodológicas:

- a- Taller de pensamiento reflexivo.
- b- Resolución de problemas.
- c- Trabajo en equipo.
- d- Trabajo individual.
- e- Demostración.

VI- Criterios de Evaluación y Acreditación

A * Evaluación inicial (o diagnóstico): *Determinar los conocimientos previos del alumno*

B * Evaluación del proceso formativo.

C * Se observará el gesto profesional aplicado en las fases de trabajo del módulo, el uso correcto de las herramientas y máquinas, la aplicación de las normas de higiene, seguridad y orden. La solidaridad y el respeto demostrado hacia los compañeros y docentes

Para Evaluar es necesario conocer las evidencias de las capacidades planteadas para el Módulo:

El presente módulo plantea como resultado el desarrollo de las *capacidades* que a continuación se describen y las *evidencias* de desempeño, de producto y de conocimiento (que permiten inferir que se han adquirido las *capacidades* propuestas).

Cada equipo docente a cargo del desarrollo del módulo habrá de trabajar, profundizar y ampliar esta propuesta de capacidades y evidencias en función de las características de los alumnos y el entorno de enseñanza-aprendizaje.

Capacidades	Evidencias
<p>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 los alimentos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se controla al inicio de la jornada o el turno que el/su sector de trabajo esté limpio y en condiciones aptas para el trabajo a desarrollar. • Se Mantiene prolija y ordenada la mesa de trabajo en todo momento para evitar riesgos de contaminación de los alimentos y riesgos de trabajo • Se Colabora con el sector o los responsables de la limpieza para lograr optimizar la higiene del área del trabajo • Se Revisa y mantiene limpia y ordenadas las estanterías de las heladeras, freezer y hornos (abatidores de temperaturas, mantenedores de temperaturas, etc.) para que estén aptas bromatológicamente para el trabajo. • Se retira productos y materias primas que no estén en buen estado para evitar ser utilizadas en las preparaciones.

	<ul style="list-style-type: none"> • Se Verifica que estén limpias las maquinas al momento de utilizarlas y dejarlas en condiciones optimas de higiene al termino del uso de las mismas. • Se Mantienen los utensilios de trabajo en aptas condiciones higiénicas y ordenados para minimizar los riesgos de contaminación en los alimentos. • Se verifica y mantienen las áreas y sectores de trabajo en condiciones de higiene aptas para el trabajo para evitar la contaminación de los alimentos a la hora de trabajar • Se verifica que los utensilios, batería de cocina y elementos de cocción y conservación estén aptos bromatológicamente para su uso al momento de cocinar y evitar contaminaciones alimentarias y físicas de las preparaciones culinarias. • Se mantienen las tablas de corte para los fines específicos para evitar la contaminación cruzada de los alimentos. • Se mantienen limpias las campanas de grasa para evitar accidentes de incendio. • Se controlan y se mantienen limpias heladeras y freezer de impurezas y hielo para su correcto funcionamientos y evitar la contaminación de los productos que se guarden en ellas. • Se Colabora con el sector de mantenimiento en la mantención de las maquinarias para mantenerlas en correcto funcionamiento.
<p>Recibir, controlar, verificar y almacenar materias prima según conformidad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se lee, comprende y recepciona el pedido de los diferentes proveedores según la lista de requisición. - Se controla que los productos recibidos se ajusten a lo determinado por la requisición. - Se reciben las materias primas y alimentos elaborados considerando las normativas vigentes y las condiciones higiénicos- sanitarias - Se recepciona las materias primas y alimentos elaborados considerando las cantidades y calidades incluidas en el pedido de mercadería. - Se recepciona la mercadería teniendo en cuenta la temperatura, calidad, peso, según planilla y procedimiento establecido. - Se lee y decodifica las etiquetas de los productos recibidos para reconocerlos y decidir como almacenarlos. - Se verifica la fecha de elaboración y vencimiento de la mercadería y que estén acorde a los tiempos de consumo y tiempos mínimos de conservación previa a ser elaborados. - Se verifica el estado de los envoltorios y envases que no estén defectuosos o hayan sido violados presentando alteraciones. - Se verifica que los pesos y cantidades coincidan con los que dicen los envases para que la sumatoria concuerde con el pedido previamente elaborado.

	<ul style="list-style-type: none"> - Se verifica las temperaturas de los productos refrigerados para asegurar su seguridad bromatológica. - Se identifican las cualidades organoléptica y se verifica que organolépticamente el producto no presenta defectos de los productos más sensibles (humedad harinas, rancidez en frutos secos, etc.) que puedan alterar su calidad y seguridad bromatológica. - Se verifican las materias primas recibidas teniendo en cuenta su origen, trazabilidad y composición para que estén acordes a las normas de calidad requeridas. - Se utilizan y mantienen en correcto estado de funcionamiento balanzas y básculas para asegurar la fiabilidad de la mercadería recibida. - Se determina la correcta relación de costo y desperdicio del producto para evaluar la relación calidad precio del proveedor. (lomo exceso de grasa) - Se utilizan elementos y procedimientos de seguridad reglamentarios acordes a la actividad para detectar irregularidades en los productos. - Se coteja la calidad y cantidad de productos recibidos informando en caso de anomalías o faltantes al superior a cargo según procedimientos establecidos. - Se derivan los productos a las áreas de almacenes secos, faena, y cámaras según características de los mismos. - Se realiza el seguimiento de las notas de pedidos para asegurar al abastecimiento.
<p>Acondicionar y preparar las materias primas para el servicio (Mise en place).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se acondicionan las materias primas en el estado en las que se van a utilizar (lavado; pelado; cortado; etc.) para facilitar su utilización, conservación y evitar la contaminación cruzada. - Se utiliza primero los productos mas antiguos en el stock respetando la rotación con el fin de minimizar los costos. - Se analiza posibles cambios de los productos en caso de faltante en el mercado para poder reemplazarlo por otro. - Se limpia carnes, frutos de mar, verduras, frutas y hortalizas considerando el orden de limpieza y el orden del entorno evitando la contaminación cruzada. - Se limpia carnes, frutos de mar, verduras, frutas y hortalizas considerando la secuencia de la actividad y la demanda de los pedidos según orden de producción. - Se controla las actividades de ayudantes responsabilizándose de los productos y procesos resultantes para organizar y estandarizar la producción. - Se utilizan los elementos de seguridad reglamentaria, acorde a la actividad derivada para evitar contaminación o accidentes de trabajo. - Se controlan y distribuyen las actividades del equipo de trabajo considerando la secuencia de actividades conforme al menú, los volúmenes de producción, las porciones y las condiciones higiénicos-sanitarias. - Se programa el retiro de las materias primas y los alimentos considerando los sistemas de rotación de las mercaderías

	<p>para un mejor aprovechamiento de las mismas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se descongelan los alimentos aumentando la temperatura de aquellos provenientes de freezer o cámara bajo cero en forma gradual aplicando las buenas prácticas alimentarias. - Se limpian las carnes rojas, blancas, de caza respetando el tamaño de la porción, formato, y el aprovechamiento del descarte conforme al menú teniendo en cuenta la seguridad alimentaria para optimizar el control de porciones facilitar su aprovechamiento en el servicio - Se limpian los pescados y mariscos observando los controles organolépticos y respetando el tamaño de la porción, formato, y el aprovechamiento del descarte conforme al menú teniendo en cuenta la seguridad alimentaria, para optimizar el control de porciones facilitar su aprovechamiento en el servicio - Se limpia y supervisa la limpieza de las verduras, frutas y hortalizas aplicando técnicas básicas requeridas según producto conforme menú establecido para optimizar el control de porciones facilitar su aprovechamiento en el servicio - Se multiplican y dividen recetas según necesidad de producción para su posterior confección y maximización de aprovechamiento. - Se divide y fracciona las diferentes materias primas aplicando técnicas culinarias de cortes, deshuesados, fileteados, etc., inherentes a cada materia prima. - Se comprenden las recetas basados en un leguaje gastronómico y un sistema de medida de fácil comprensión por cantidad de porciones (gramos, litros, etc.). - Se acondicionan las recetas a pesar, en función de la mano de obra y equipamiento disponible para un mejor aprovechamiento de los recursos. - Se pesan los ingredientes y acondicionan adecuadamente (cubrir con film, tapas, envasar, etc.) para conservarlo en las mejores condiciones bromatológicas y de calidad hasta el momento de su utilización. - Se calculan las mermas en el momento de pesar con los desperdicios para control de los costos y optimizar los pedidos de mercadería. - Se acondicionan los desperdicios para su reutilizado en la medida que cumpla alguna función dentro de otras preparaciones que se utilicen en el establecimiento para un mejor aprovechamiento de la materia prima.
<p>Reconocer la funcionalidad de los espacios de trabajo como condicionantes de operatividad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se desenvuelve organizadamente. - No entorpece el trabajo de otros. - Circula por los sectores acorde a un plan de trabajo.
<p>Aplicar medidas de Seguridad e Higiene teniendo en cuenta la normativa vigente relativa a las personas, equipamiento y elaboraciones culinarias.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Usa vestimenta adecuada. - Lava sus manos según normas sanitarias. - Utilizan los elementos de seguridad reglamentaria, acorde a la actividad derivada para evitar contaminación o accidentes de trabajo.

Instrumentos de evaluación sugeridos:

- Resolución de problemas.
- Auto-evaluación.
- Ficha de evaluación de producto.
- Descripción de procesos.
- Interpretación de informes.
- Trabajo individual y desempeño grupal.
- Registro de observaciones.
- Evaluación de elecciones múltiples.

D * Acreditación

El alumno/a deberá tener:

- a)- Los trabajos terminados en tiempo y forma.
- c)- Aprobar todas las instancias de evaluación.
- c)- Asistencia mínima del 80 %

VII- ACTIVIDADES FORMATIVAS

Para desarrollar las capacidades que el módulo plantea, se recomienda organizar actividades formativas tales como:

- Identificar y o delimitar las áreas de elaboración, sucios, almacén de productos secos y zona de fríos y otras que se destaquen en el taller.
- Identificar áreas de circulación e importancia de las mismas.
- Redactar circuitos de circulación en la cocina del taller, en un establecimiento simulado y/o en establecimientos de la zona.
- Reconocer y aplicar las normas vigentes de seguridad e higiene personal y del lugar de trabajo.
- Abordar situaciones problemáticas que reflejen aquellas que deberán afrontar en la práctica profesional tales como: recepción de materias primas, organización, etiquetado, control de fechas, así como las normas de seguridad e higiene.
- Preparar las materias primas (Mise en place) para preparaciones simples.
- Manipular elementos y productos de limpieza.
- Leer manuales de procedimiento organizativo de inventarios y de seguridad e higiene del taller o de establecimientos gastronómicos de la zona.
- Introducir acciones que aproximen al estudiante al código Alimentario Argentino y las Buenas Prácticas de Manufactura como documentos claves en el cuidado de la salud.
- Visitar establecimientos gastronómicos de distinta envergadura y con distintas finalidades para apreciar los aspectos organizativos del proceso de elaboración en particular y de la gestión de producción en general, tales como (comedores escolares, rotiserías, restaurantes, confiterías de comida rápida, otros).

VIII- Prácticas Profesionalizantes

En éste módulo se realizarán Prácticas profesionalizantes donde los alumnos deberán:

Uno de los ejes de la propuesta didáctica es situar al participante en los ámbitos reales de trabajo con las problemáticas que efectivamente surgen en la ejecución de las tareas inherentes a su profesión. Los acuerdos que logre la institución educativa con otras de la comunidad y específicamente con empresas del sector, ofrecerían alternativas para trascender el aula y constituir ambientes de aprendizaje más significativos. En caso de no poder concretar tales acuerdos, se deberá realizar las prácticas en la institución educativa en un taller adecuado con todos los insumos necesarios simulando un ambiente real de trabajo.

Las prácticas deben ser organizadas, implementadas y evaluadas por el centro de formación y estarán bajo el control de la propia institución educativa y de la respectiva autoridad jurisdiccional, quien a su vez certificará la realización de las mismas. Las prácticas pueden asumir diferentes formatos pero sin perder nunca de vista los fines formativos que se persigue con ellas. Se propone con participantes la conformación de equipos de trabajo, destacando la aplicación permanente de criterios de calidad, seguridad e higiene.

La institución que desarrolle la oferta formativa de “Cocinero”, deberá garantizar la realización de las prácticas profesionalizantes así como los recursos necesarios para las mismas. Dichas prácticas resultan indispensables para poder evaluar las capacidades mencionadas anteriormente.

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

IX- Entorno de aprendizaje

El entorno formativo de la F.P. “Cocinero” deberá contar como mínimo con los siguientes elementos:

- Equipamiento e infraestructura básica de la Cocina.
 - Azulejos u otra protección en las paredes permitida por normativa vigente.
 - Instalaciones sanitarias.
 - Agua potable.
 - Instalaciones de energía eléctrica.
 - Instalación de gas.
 - Sistema de ventilación.
 - Sector de sucios (para el ingreso y manipulación de alimentos antes de su preparación y o conservación).
 - Sistema de refrigeración y/o conservación de alimentos.
 - Mesa de trabajo.
 - Almacén, estanterías o anaqueles.
 - Cocina industrial.
 - Hornos.
 - Batidoras.
 - Licuadoras.
 - Maquina para helados.
 - Sobadora.
 - Procesadora de alimentos.
 - Máquina cortadora de fiambres.
 - Batería de cocina (Cacerolas, ollas, parrilla para carne, sartenes, terrinas, otras)
 - Utensilios básicos.
 - Bajilla.
 - Moldes.
 - Enseres de cocina.
 - Contenedores de alimentos.
 - Balanzas, Báscula.
 - Relojes, termómetros, otros instrumentos de medición de temperatura, presión y tiempo.
 - Descartables de gastronomía.
 - Heladera
 - Frizer
- Insumos
 - Materias primas líquidas y/o sólidas para la elaboración de alimentos.
- Elementos de limpieza:
 - Elementos para limpieza de pisos y paredes (detergente, escobas, palas, trapos de piso, rejillas, otros)
 - Elementos para la limpieza de vajilla (lavavajillas, esponjas, lavandina, alcohol, otros)
 - Elementos para la limpieza de hornos, cocinas y heladeras)
 - Contenedores de desechos.
 - Descartables de limpieza.
- Elementos de seguridad:

- Delantales con pechera o falderos.
- Cofias/gorros.
- Calzado antideslizante.
- Camperas térmicas para trabajo en cámaras de frío, guantes protectores, botas de goma.
- Matafuego.
- Elementos de aula taller:
 - Libros.
 - Manuales de usuario del equipamiento del taller.
 - Manuales de protocolo de higienización y desinfección de la maquinaria y espacio de trabajo.
 - Menús.
 - Comandas.
 - Recetarios.
 - Fichas técnicas.
 - Pizarrón.
 - Mesa de apoyo.
 - Otros.

X- Requisitos de ingreso

Se requiere como mínimo el dominio de las operaciones matemáticas básicas, nociones elementales de geometría y proporciones, la lecto-escritura y la interpretación de textos simples.

Como referencial de Ingreso los cursantes deberán tener 18 años cumplidos. Solo podrán ingresar menores de 18 años, con 16 y 17 años, cuando estén cursando simultáneamente el ciclo adolescentes de FP o la Educación obligatoria.

Para los casos en que los aspirantes carezcan de la formación mencionada, o si los saberes previos requeridos no han sido adquiridos por los/las participantes en otras instancias de formación, la jurisdicción deberá adoptar decisiones curriculares para salvar este déficit, sumando las horas necesarias para este fin a la carga horaria mínima establecida en éste Trayecto Formativo. Para lo cual, la Jurisdicción, a través de sus instituciones, implementará mecanismos de acreditación (Resolución 3767/10 CGE), que aseguren el dominio de los conocimientos previos necesarios para el aprendizaje específico de las capacidades profesionales. (Art 18 Ley N° 26.058 - Puntos 32, 33 y 34 Resolución CFE N° 13/07).

XI- Carga horaria reloj

Para el desarrollo del módulo serán necesarias 12 hs de las cuales 7 hs serán destinadas a Prácticas profesionalizantes.

XII- BIBLIOGRAFÍA:

- ☉ ARMENDARIZ SANZ, J.L.; *Elaboración y procesos culinarios*. Ed. Paraninfo, 2014.
- ☉ AVOLIO DE COLS, S, IACOLUTTI, M.D. *Enseñar y evaluar en formación por competencias laborales. Conceptos y orientaciones metodológicas*. CINTERFOR/OIT. 2006.
- ☉ CATALANO, A; SLADOGNA, M. y AVOLIO DE COLS, S. *Diseño curricular basado en normas de competencia laboral. Conceptos y orientaciones metodológicas*. CINTERFOR/OIT. 2004.
- ☉ CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO.(Ley N 18284, Decreto N 2126/71). Actualización acumulada Marzochi Ediciones
- ☉ DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL C.G.E. ENTRE RÍOS, Material Didáctico del Curso: *Conceptos básicos de Cocina, Pastelería, Higiene y Seguridad Alimentaria*, SALAMON, V. (capacitadora)2009.

- ☉ FREIXA, R.; *Mano de cocinero*; Editorial Montagud, 2004.
- ☉ GIRARD, SILVIE, LONGUEPEE, F. *Larousse de la cocina*. Ed. Larousse. México D.F. 2004.
- ☉ PEREZ N. CIVERA J.J.; *Gestión, organización y planificación de la producción culinaria*; Editorial Síntesis, 2014.

Documentos de Apoyo:

- ☉ Ley Nacional de Educación N° 26.206.
- ☉ Ley de Educación Técnico Profesional N° 26.058.
- ☉ Ley de Educación Provincial N° 9890.
- ☉ Resolución 0823/09.
- ☉ Resolución 2417 /11 Manual de Seguridad e Higiene para talleres y laboratorios para instituciones de Educación Técnico Profesional.
- ☉ Marcos, Perfiles y Diseños recomendados aprobados por CFE.
- ☉ Diseños de trayectos Formativos DETP, aprobados por Res. 823/09.
- ☉ Documentos INET.

Módulo 2: Elaboración con productos vegetales y sus derivados

I- Introducción:

En el presente módulo de aprendizaje el alumno/a tiene como objetivo desarrollar las capacidades de: elaborar, presentar y supervisar las preparaciones culinarias con vegetales y sus derivados reconociendo grupos de alimentos que merecen tratamiento diferenciado en técnicas de elaboración y conservación.

La problemática del campo ocupacional abordara parcialmente las siguientes capacidades: aplica normas de seguridad e higiene en el equipo de trabajo, el entorno y su persona; elabora menús y pedidos de mercaderías, recibe, controla, verifica y almacena materia prima, prepara mise en place, elabora preparaciones culinarias.

Con el desarrollo de éste módulo se logra aproximar a los estudiantes prácticas de habilidades y destrezas básicas y fundamentales que se necesitan para adquirir conocimientos de mayor complejidad de los siguientes módulos.

Referencia al perfil profesional: En este módulo se abordan parcialmente las siguientes funciones:

- Mantener y verificar que estén limpios, desinfectados y operativos el equipamiento, maquinarias, utensilios y elementos de uso culinario y del área de trabajo.
- Participar en la elaboración de los menús y confeccionar el pedido de mercadería y/o requisitoria.
- Recibir, controlar, verificar y almacenar materias prima según conformidad.
- Acondicionar y preparar las materias primas para el servicio (Mise en place)
- Elaborar, presentar y supervisar las preparaciones culinarias.

II- Objetivos:

Al Finalizar el módulo los Alumnos son capaces de:

- Mantener y verificar que estén limpios, desinfectados y operativos el equipamiento, maquinarias, utensilios y elementos de uso culinario y del área de trabajo.
- Participar en la elaboración de los menús y confeccionar el pedido de mercadería y/o requisitoria.
- Recibir, controlar, verificar y almacenar materias prima según conformidad.
- Acondicionar y preparar las materias primas para el servicio (Mise en place)

- Elaborar, presentar y supervisar las preparaciones culinarias.
- Aplicar medidas de Seguridad e Higiene teniendo en cuenta la normativa vigente relativa a las personas, equipamiento y elaboraciones culinarias.

III- Problemas de la práctica profesional

La problemática abordada por éste módulo, requiere del desarrollo de capacidades ligadas a las siguientes actividades del perfil profesional:

- Elabora preparaciones culinarias.
- Aplica técnicas adecuadas para la preparación de los ingredientes.
- Aplica tiempos, técnicas y procesos de elaboración
- Aplica tiempos, técnicas y procesos de cocción.
- Aplica normas de higiene y seguridad personal, al lugar de trabajo y a las maquinarias y utensilios.
- Tiene en cuenta controles bromatológicos.
- Integración al equipo de trabajo.
- Gestiona su propio trabajo.

IV- Contenidos

A continuación se detallan los contenidos mínimos que se tendrán en cuenta para desarrollar el presente módulo según el Marco de Referencia del Cocinero, 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 del módulo quien resuelva en qué momento y a través de qué actividades los desarrollará.

- Seguridad e higiene como base primordial del trabajo en la gastronomía. Reconocimiento de las causas y consecuencias que producen las malas prácticas en el área.
- Vocabulario gastronómico como herramienta de comunicación y desarrollo en la actividad. Aplicación.
- La importancia de la mise en place y las características de los diferentes puestos de trabajo y especializaciones en la profesión.
- Tratamiento seguro de las materias primas. Técnicas para la correcta manipulación.
- Técnicas y métodos de producción artesanales y mecánicas.
- Características organolépticas de las materias primas. Descripción y reconocimiento físico.
- Procesos y técnicas de tratamiento de las materias primas para obtener diferentes cortes, aprovechamientos de los mismos y conservación. Descripción.
- Frutas y vegetales. Técnicas para la obtención de cortes. Métodos de cocción aplicados.
- Hierbas y los condimentos. Aderezos. Reconocimiento y aplicaciones.

- Masas en la cocina, en la pastelería salada y dulce. Aplicación en preparaciones, producción, conservación.
- Masas, tipos y descripción. Técnicas de elaboración de productos de panificación salada y dulce.
- Masas y crema, tipos y descripción. Técnicas de elaboración de productos de la pastelería dulce y salada.
- Harinas, tipos y características.
- Aceites vegetales: tipo, características.
- Pastas simples y rellenas. Técnicas de elaboración y armado.
- Pan artesanal, bizcochuelos.
- Postres.
- Preparaciones más emblemáticas de la gastronomía mundial. Características y técnicas de elaboración.
- Conocimiento de técnicas y métodos de producción artesanales y mecánicos.
- Sistemas y técnicas de producción, emplatado y regeneración de preparaciones culinarias.
- Desarrollo de la destreza para el correcto y seguro tratamiento de las materias primas.
- Descripción y utilización de equipos, maquinarias, herramientas y utensilios par la producción y la elaboración de preparaciones culinarias. Descripción y utilización.
- Los fondos de verduras (mirepoix) y las salsas como bases en la cocina. Reconocimientos y técnicas de elaboración.
- Seguridad alimentaria: limpieza eficaz. Contaminación cruzada. Evitar patógenos en el establecimiento. Gestión de residuos. Almacenamiento higiénico del material limpio.
- Normas: higiénico sanitarias. Seguridad alimentaria y producción culinaria. Código alimentario Argentino.

V- Estrategias Metodológicas

La Metodología seleccionada:

- b- Método activo y analítico centrado en proceso.

Estrategias metodológicas:

- a- Taller de pensamiento reflexivo.
- b- Resolución de problemas.
- c- Trabajo en equipo.
- d- Trabajo individual.
- e- Demostración.

VI- Criterios de Evaluación y Acreditación

A * Evaluación inicial (o diagnóstico): *Determinar los conocimientos previos del alumno*

B * Evaluación del proceso formativo.

C * Se observará el gesto profesional aplicado en las fases de trabajo del módulo, el uso correcto de las herramientas y máquinas, la aplicación de las normas de higiene, seguridad y orden. La solidaridad y el respeto demostrado hacia los compañeros y docentes

Para Evaluar es necesario conocer las evidencias de las capacidades planteadas para el Módulo:

El presente módulo plantea como resultado el desarrollo de las *capacidades* que a continuación se describen y las *evidencias* de desempeño, de producto y de conocimiento (que permiten inferir que se han adquirido las *capacidades* propuestas).

Cada equipo docente a cargo del desarrollo del módulo habrá de trabajar, profundizar y ampliar esta propuesta de capacidades y evidencias en función de las características de los alumnos y el entorno de enseñanza-aprendizaje.

Capacidades	Evidencias
Mantener y verificar que estén limpios, desinfectados y operativos el equipamiento, maquinarias, utensilios y elementos de uso culinario y del área de trabajo.	<ul style="list-style-type: none"> - Distribuye y controla las actividades del equipo de trabajo referidos a limpieza y acondicionamientos de las materias primas. - Mantiene limpio el equipamiento, maquinaria y utensilios. - Mantiene operativo maquinarias y utensilios.
Participar en la elaboración de los menús y confeccionar el pedido de mercadería y/o requisitoria.	<ul style="list-style-type: none"> - Participa en la definición de la oferta gastronómica. - Confecciona el pedido de mercadería. - Considera la estacionalidad de la materia prima para optimizar la propuesta gastronómica. - Tiene en cuenta el perfil de salud y costumbre del cliente o entorno. - Utiliza el lenguaje gastronómico y técnico profesional. - Utiliza unidades de medición técnicamente correctas. - Describe calidad y formato de las materias primas y productos terminados.
Recibir, controlar, verificar y almacenar materias prima según conformidad.	<ul style="list-style-type: none"> - Recepcionar materia prima y alimentos elaborados. - Lee y decodifica las etiquetas con especificaciones técnicas de los productos. - Verifica fechas de elaboración y vencimiento. - Verifica estado de envoltorio. - Verifica peso y temperatura de los productos recibidos. - Deriva productos recibidos al área correspondiente. - Verifica las materias primas por origen trazabilidad y composición. - Utiliza y mantiene el correcto funcionamiento de balanzas y básculas. - Controla el inventario, las formas de almacenaje y el retiro de las mercaderías en almacenes de secos. - Controla el inventario, las formas de almacenaje y el retiro de las mercaderías en almacenes de fríos y congelados.
Acondicionar y preparar las materias primas para el servicio (Mise en place).	<ul style="list-style-type: none"> - Acondiciona las materias primas en el estado en las que se van a utilizar (lavado; pelado; cortado; etc.) para facilitar su utilización, conservación y evitar la contaminación cruzada. - Utiliza primero los productos mas antiguos en el stock respetando la rotación con el fin de minimizar los costos. - Analiza cambios de productos en caso de faltante en el mercado. - Limpia frutas, verduras y hortalizas considerando orden de limpieza y del entorno, evitando contaminación cruzada. - Utilizan los elementos de seguridad reglamentaria, acorde a la actividad derivada para evitar contaminación o accidentes de trabajo. - Pesa y fracciona materia prima. - Calcula mermas - Controla origen, estado y ubicación de residuos. - Prepara la materia prima. - Identifica productos según receta. - Agrupa ingredientes. - Mantiene temperaturas optimas. - Pica, pela, muele ingredientes - Utiliza técnicas adecuadas para cada caso.

<p>Elaborar, presentar y supervisar las preparaciones culinarias.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lee comprende y aplica la ficha técnica de cada producto. - Respeta tiempos de producción. - Respeta pasos de elaboración. - Usa maquinaria en forma adecuada. - Usa utensilios apropiados y adecuadamente. - Elabora preparaciones dulces, saladas, otras. - Controla temperatura textura y características organolépticas en las elaboraciones. - .Aplica protocolos preservando seguridad alimenticia y laboral. - Se preparan salsas y fondos. - Se preparan masas - Se prepara la pasta aplicando la técnica de elaboración, corte, y cocción según texturas derivadas. - Se regeneran los alimentos preelaborados aplicando técnicas de cocción y regeneración según tipo de producto considerando el tiempo de despacho. - Aplica técnicas de enfriamiento rápido para su almacenamiento en frío. - Prepara postres considerando si las secuencias de incorporación de las materias primas, las técnicas de elaboración y/ o cocción, conservación.. - Se implementa pruebas en recetas, innovaciones. - Aplica técnicas de maridaje. - Respeta fases de trabajo. - Presenta gesto profesional.
<p>Aplicar medidas de Seguridad e Higiene teniendo en cuenta la normativa vigente relativa a las personas, equipamiento y elaboraciones culinarias.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Usa vestimenta adecuada. - Lava sus manos según normas sanitarias. - Utilizan los elementos de seguridad reglamentaria, acorde a la actividad derivada para evitar contaminación o accidentes de trabajo.

Instrumentos de evaluación sugeridos:

- Resolución de problemas.
- Auto-evaluación.
- Ficha de evaluación de producto.
- Descripción de procesos.
- Interpretación de informes.
- Trabajo individual y desempeño grupal.
- Registro de observaciones.
- Evaluación de elecciones múltiples.

D * Acreditación

El alumno/a deberá tener:

- a)- El trabajo terminado en tiempo y forma.
- c)- Aprobar todas las instancias de evaluación.
- c)- Asistencia mínima del 80 %

VII- ACTIVIDADES FORMATIVAS

Para desarrollar las capacidades que el módulo plantea, se recomienda organizar actividades formativas en torno a bloques donde para poder abordar técnicas de preelaboración elaboración y conservación bien definidas. Estos podrían ser:

- Elaboración a base de frutas verduras, hortalizas y tubérculos: ensaladas, terrinas, potajes, postres, fondo de vegetales.
- Elaboraciones a base de cereales y arroz.
- Elaboración de Pastas (simples y rellenas) y salsas.
- Otras elaboraciones a base de harinas y levaduras: masas saladas y dulces (panes artesanales, empanadas, calzones pasteles, tartas, tortas, tartaletas, panes festivos, otras.

VIII- Prácticas Profesionalizantes

En éste módulo se realizarán Prácticas profesionalizantes donde los alumnos deberán:

Uno de los ejes de la propuesta didáctica es situar al participante en los ámbitos reales de trabajo con las problemáticas que efectivamente surgen en la ejecución de las tareas inherentes a su profesión. Los acuerdos que logre la institución educativa con otras de la comunidad y específicamente con empresas del sector, ofrecerían alternativas para trascender el aula y constituir ambientes de aprendizaje más significativos. En caso de no poder concretar tales acuerdos, se deberá realizar las prácticas en la institución educativa en un taller adecuado con todos los insumos necesarios simulando un ambiente real de trabajo.

Las prácticas deben ser organizadas, implementadas y evaluadas por el centro de formación y estarán bajo el control de la propia institución educativa y de la respectiva autoridad jurisdiccional, quien a su vez certificará la realización de las mismas. Las prácticas pueden asumir diferentes formatos pero sin perder nunca de vista los fines formativos que se persigue con ellas. Se propone con participantes la conformación de equipos de trabajo, destacando la aplicación permanente de criterios de calidad, seguridad e higiene.

La institución que desarrolle la oferta formativa de “Cocinero”, deberá garantizar la realización de las prácticas profesionalizantes así como los recursos necesarios para las mismas. Dichas prácticas resultan indispensables para poder evaluar las capacidades mencionadas anteriormente.

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

IX- Entorno de aprendizaje

El entorno formativo de la F.P. “Cocinero” deberá contar como mínimo con los siguientes elementos:

- Equipamiento e infraestructura básica de la Cocina.
 - Azulejos u otra protección en las paredes permitida por normativa vigente.
 - Instalaciones sanitarias.
 - Agua potable.
 - Instalaciones de energía eléctrica.
 - Instalación de gas.
 - Sistema de ventilación.
 - Sector de sucios (para el ingreso y manipulación de alimentos antes de su preparación y o conservación).
 - Sistema de refrigeración y/o conservación de alimentos.
 - Mesa de trabajo.
 - Almacén, estanterías o anaqueles.
 - Cocina industrial.
 - Hornos.
 - Batidoras.
 - Licuadoras.
 - Maquina para helados.
 - Sobadora.

- Procesadora de alimentos.
- Máquina cortadora de fiambres.
- Batería de cocina (Cacerolas, ollas, parrilla para carne, sartenes, terrinas, otras)
- Utensilios básicos.
- Bajilla.
- Moldes.
- Enseres de cocina.
- Contenedores de alimentos.
- Balanzas, Báscula.
- Relojes, termómetros, otros instrumentos de medición de temperatura, presión y tiempo.
- Descartables de gastronomía.
- Heladera
- Frizer
- Insumos
 - Materias primas líquidas y/o sólidas para la elaboración de alimentos.
- Elementos de limpieza:
 - Elementos para limpieza de pisos y paredes (detergente, escobas, palas, trapos de piso, rejillas, otros)
 - Elementos para la limpieza de vajilla (lavavajillas, esponjas, lavandina, alcohol, otros)
 - Elementos para la limpieza de hornos, cocinas y heladeras)
 - Contenedores de desechos.
 - Descartables de limpieza.
- Elementos de seguridad:
 - Delantales con pechera o falderos.
 - Cofias/gorros.
 - Calzado antideslizante.
 - Camperas térmicas para trabajo en cámaras de frío, guantes protectores, botas de goma.
 - Matafuego.
- Elementos de aula taller:
 - Libros.
 - Manuales de usuario del equipamiento del taller.
 - Manuales de protocolo de higienización y desinfección de la maquinaria y espacio de trabajo.
 - Menús.
 - Comandas.
 - Recetarios.
 - Fichas técnicas.
 - Pizarrón.
 - Mesa de apoyo.
 - Otros.

X- Requisitos de ingreso

Se requiere tener aprobado el Módulo 1.

XI- Carga horaria reloj

Para el desarrollo del módulo serán necesarias 150 hs de las cuales 90 hs serán destinadas a Prácticas profesionalizantes.

XII- BIBLIOGRAFÍA:

- ☺ ARMENDARIZ SANZ, J.L.; *Elaboración y procesos culinarios*. Ed. Paraninfo, 2014.
- ☺ AVOLIO DE COLS, S, IACOLUTTI, M.D. *Enseñar y evaluar en formación por competencias laborales. Conceptos y orientaciones metodológicas*. CINTERFOR/OIT. 2006.
- ☺ CATALANO, A; SLADOGNA, M. y AVOLIO DE COLS, S. *Diseño curricular basado en normas de competencia laboral. Conceptos y orientaciones metodológicas*. CINTERFOR/OIT. 2004.
- ☺ CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO.(Ley N 18284, Decreto N 2126/71). Actualización acumulada Marzochi Ediciones
- ☺ DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL C.G.E. ENTRE RÍOS, Material Didáctico del Curso: *Conceptos básicos de Cocina, Pastelería, Higiene y Seguridad Alimentaria*, SALAMON, V. (capacitadora)2009.
- ☺ FREIXA, R.; *Mano de cocinero*; Editorial Montagud, 2004.
- ☺ GIRARD, SILVIE, LONGUEPEE, F. *Larousse de la cocina*. Ed. Larousse. México D.F. 2004.
- ☺ PEREZ N. CIVERA J.J.; *Gestión, organización y planificación de la producción culinaria*; Editorial Síntesis, 2014.

Documentos de Apoyo:

- ☺ Ley Nacional de Educación N° 26.206.
- ☺ Ley de Educación Técnico Profesional N° 26.058.
- ☺ Ley de Educación Provincial N° 9890.
- ☺ Resolución 0823/09.
- ☺ Resolución 2417 /11Manual de Seguridad e Higiene para talleres y laboratorios para instituciones de Educación Técnico Profesional.
- ☺ Marcos, Perfiles y Diseños recomendados aprobados por CFE.
- ☺ Diseños de trayectos Formativos DETP, aprobados por Res. 823/09.
- ☺ Documentos INET.

Módulo 3: Elaboración a partir de animales y sus derivados.

I- Introducción:

En el presente módulo de aprendizaje el alumno/a tiene como objetivo desarrollar las capacidades de: elaborar, presentar y supervisar las preparaciones culinarias con productos animales y sus derivados reconociendo grupos de alimentos que merecen tratamiento diferenciado en técnicas de elaboración y conservación.

La problemática del campo ocupacional abordara parcialmente las siguientes capacidades: aplica normas de seguridad e higiene en el equipo de trabajo, el entorno y su persona; elabora menús y pedidos de mercaderías, recibe, controla, verifica y almacena materia prima, prepara mise en place, elabora preparaciones culinarias.

Con el desarrollo de éste módulo se logra aproximar a los estudiantes prácticas de habilidades y destrezas básicas y fundamentales de la cocina con otro importante grupo de alimentos.

Referencia al perfil profesional: En este módulo se abordan parcialmente las siguientes funciones:

- Mantener y verificar que estén limpios, desinfectados y operativos el equipamiento, maquinarias, utensilios y elementos de uso culinario y del área de trabajo.
- Participar en la elaboración de los menús y confeccionar el pedido de mercadería y/o requisitoria.
- Recibir, controlar, verificar y almacenar materias prima según conformidad.
- Acondicionar y preparar las materias primas para el servicio (Mise en place)
- Elaborar, presentar y supervisar las preparaciones culinarias.

II- Objetivos:

Al Finalizar el módulo los Alumnos son capaces de:

- Mantener y verificar que estén limpios, desinfectados y operativos el equipamiento, maquinarias, utensilios y elementos de uso culinario y del área de trabajo.
- Participar en la elaboración de los menús y confeccionar el pedido de mercadería y/o requisitoria.
- Recibir, controlar, verificar y almacenar materias prima según conformidad.
- Acondicionar y preparar las materias primas para el servicio (Mise en place)
- Elaborar, presentar y supervisar las preparaciones culinarias.
- Aplicar medidas de Seguridad e Higiene teniendo en cuenta la normativa vigente relativa a las personas, equipamiento y elaboraciones culinarias.

III- Problemas de la práctica profesional

La problemática abordada por éste módulo, requiere del desarrollo de capacidades ligadas a las siguientes actividades del perfil profesional:

- Elabora preparaciones culinarias.
- Aplica técnicas adecuadas para la preparación de los ingredientes.
- Aplica técnicas y procesos de preparación.
- Aplica tiempos, técnicas y procesos de elaboración
- Aplica tiempos, técnicas y procesos de cocción.
- Aplica normas de higiene y seguridad personal, al lugar de trabajo y a las maquinarias y utensilios.
- Tiene en cuenta controles bromatológicos.
- Integración al equipo de trabajo.
- Gestiona su propio trabajo.

IV- Contenidos

A continuación se detallan los contenidos mínimos que se tendrán en cuenta para desarrollar el presente módulo según el Marco de Referencia del Cocinero, 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 del módulo quien resuelva en qué momento y a través de qué actividades los desarrollara.

- Seguridad e higiene como base primordial del trabajo en la gastronomía. Reconocimiento de las causas y consecuencias que producen las malas prácticas en el área
- Vocabulario gastronómico como herramienta de comunicación y desarrollo en la actividad. Aplicación.
- La importancia de la mise en place y las características de los diferentes puestos de trabajo y especializaciones en la profesión.

- Tratamiento seguro de las materias primas. Técnicas para la correcta manipulación.
- Técnicas y métodos de producción artesanales y mecánicos.
- Características organolépticas de las materias primas. Descripción y reconocimiento físico.
- Procesos y técnicas de tratamiento de las materias primas para obtener diferentes cortes, aprovechamientos de los mismos y conservación. Descripción.
- Carnes, aves, pescados (de mar, de agua dulce), mariscos crustáceos moluscos. Técnicas para la obtención de corte. Métodos de cocción y conservación.
- Carnes rojas: cortes, color y textura. Conservación. Elaboraciones. Fuegos.
- Deshuesado de aves.
- Huevos, quesos, leches, otros lácteos.
- Hierbas y los condimentos. Aderezos. Reconocimiento y aplicaciones.
- Aceites y grasas animales: tipo, características.
- Preparaciones más emblemáticas de la gastronomía mundial. Características y técnicas de elaboración.
- Conocimiento de técnicas y métodos de producción artesanales y mecánicos.
- Sistemas y técnicas de producción, emplatado y regeneración de preparaciones culinarias.
- Desarrollo de la destreza para el correcto y seguro tratamiento de las materias primas.
- Descripción y utilización de equipos, maquinarias, herramientas y utensilios par la producción y la elaboración de preparaciones culinarias. Descripción y utilización.
- Los fondos de cocción. Reconocimientos y técnicas de elaboración. Salsas y condimentos.
- Seguridad alimentaria: limpieza eficaz. Contaminación cruzada. Evitar patógenos en el establecimiento. Gestión de residuos. Almacenamiento higiénico del material limpio.
- Normas: higiénico sanitarias. Seguridad alimentaria y producción culinaria. Código alimentario Argentino.
- Preparaciones culinarias. Técnicas de presentación sobre diferentes tamaños, materiales y formatos de vajillas.
- Conocimiento de enología, características de las diferentes sepas. Maridajes. Técnicas aplicables.
- La bases para realizar un costeo de las elaboraciones.

V- Estrategias Metodológicas

La Metodología seleccionada:

- c- Método activo y analítico centrado en proceso.

Estrategias metodológicas:

- a- Taller de pensamiento reflexivo.
- b- Resolución de problemas.
- c- Trabajo en equipo.
- d- Trabajo individual.
- e- Demostración.

VI- Criterios de Evaluación y Acreditación

A * Evaluación inicial (o diagnóstico): *Determinar los conocimientos previos del alumno*

B * Evaluación del proceso formativo.

C * Se observará el gesto profesional aplicado en las fases de trabajo del módulo, el uso correcto de las herramientas y máquinas, la aplicación de las normas de higiene, seguridad, y orden. La solidaridad y el respeto demostrado hacia los compañeros y docentes

Para Evaluar es necesario conocer las evidencias de las capacidades planteadas para el Módulo:

El presente módulo plantea como resultado el desarrollo de las *capacidades* que a continuación se describen y las *evidencias* de desempeño, de producto y de conocimiento (que permiten inferir que se han adquirido las *capacidades* propuestas).

Cada equipo docente a cargo del desarrollo del módulo habrá de trabajar, profundizar y ampliar esta propuesta de capacidades y evidencias en función de las características de los alumnos y el entorno de enseñanza-aprendizaje.

Capacidades	Evidencias
Mantener y verificar que estén limpios, desinfectados y operativos el equipamiento, maquinarias, utensilios y elementos de uso culinario y del área de trabajo.	<ul style="list-style-type: none"> - Distribuye y controla las actividades del equipo de trabajo referidos a limpieza y acondicionamientos de las materias primas. - Mantiene limpio el equipamiento, maquinaria y utensilios. - Mantiene operativo maquinarias y utensilios.
Participar en la elaboración de los menús y confeccionar el pedido de mercadería y/o requisitoria.	<ul style="list-style-type: none"> - Participa en la definición de la oferta gastronómica. - Confecciona el pedido de mercadería. - Considera la estacionalidad de la materia prima para optimizar la propuesta gastronómica. - Tiene en cuenta el perfil de salud y costumbre del cliente o entorno. - Utiliza el lenguaje gastronómico y técnico profesional. - Utiliza unidades de medición técnicamente correctas. - Describe calidad y formato d las materias primas y productos terminados.
Recibir, controlar, verificar y almacenar materias prima según conformidad.	<ul style="list-style-type: none"> - Recepcionar materia prima y alimentos elaborados. - Lee y decodifica las etiquetas con especificaciones técnicas de los productos. - Verifica fechas de elaboración y vencimiento. - Verifica estado de envoltorio. - Verifica peso y temperatura de los productos recibidos. - Deriva productos recibidos al área correspondiente. - Verifica las materias primas por origen trazabilidad y composición. - Utiliza y mantiene el correcto funcionamiento de balanzas y básculas. - Controla el inventario, las formas de almacenaje y el retiro de las mercaderías en almacenes de secos. - Controla el inventario, las formas de almacenaje y el retiro de las mercaderías en almacenes de fríos y congelados.
Acondicionar y preparar las materias primas para el servicio (Mise en place).	<ul style="list-style-type: none"> - Acondiciona las materias primas en el estado en las que se van a utilizar (lavado; pelado; cortado; etc.) para facilitar su utilización, conservación y evitar la contaminación cruzada. - Utiliza primero los productos mas antiguos en el stock respetando la rotación con el fin de minimizar los costos. - Analiza cambios de productos en caso de faltante en el mercado. - Limpia frutas, verduras y hortalizas considerando orden de limpieza y del entorno, evitando contaminación cruzada. - Utilizan los elementos de seguridad reglamentaria, acorde a la actividad derivada para evitar contaminación o accidentes de trabajo. - Pesa y fracciona materia prima. - Calcula mermas.

	<ul style="list-style-type: none"> - Controla origen, estado y ubicación de residuos. - Prepara la materia prima. - Identifica productos según receta. - Agrupa ingredientes. - Mantiene temperaturas óptimas. - Utiliza técnicas adecuadas para cada caso. - Descongela alimentos aumentando la temperatura de aquellos provenientes de freezer o cámara bajo cero en forma gradual aplicando las buenas prácticas alimentarias. - Limpia carnes rojas, blancas, de caza respetando el tamaño de la porción, formato, y el aprovechamiento del descarte conforme al menú teniendo en cuenta la seguridad alimentaria para optimizar el control de porciones facilitar su aprovechamiento en el servicio - Limpia pescados y mariscos observando los controles organolépticos y respetando el tamaño de la porción, formato, y el aprovechamiento del descarte conforme al menú teniendo en cuenta la seguridad alimentaria, para optimizar el control de porciones facilitar su aprovechamiento en el servicio. - Deshuesa, aves. - Rellena todo tipo de carnes. - Despina y filetea pescados.
<p>Elaborar, presentar y supervisar las preparaciones culinarias.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lee comprende y aplica la ficha técnica de cada producto. - Respeta tiempos de producción. - Respeta pasos de elaboración. - Usa maquinaria en forma adecuada. - Usa utensilios apropiados y adecuadamente. - Elabora preparaciones dulces, saladas, otras. - Controla temperatura textura y características organolépticas en las elaboraciones. - .Aplica protocolos preservando seguridad alimenticia y laboral. - Prepara salsas y fondos. - Prepara cortes de carne aplicando la técnica de elaboración, corte, y cocción. - Congela y descongela alimentos aplicando las técnicas adecuadas. - Prepara elaboraciones a partir de huevos y lácteos. - Regenera alimentos preelaborados aplicando técnicas de cocción y regeneración según tipo de producto considerando el tiempo de despacho. - Aplica técnicas de enfriamiento rápido para su almacenamiento en frío. Etiqueta productos. - Prepara postres considerando si las secuencias de incorporación de las materias primas, las técnicas de elaboración y/ o cocción, conservación.. - Se implementa pruebas en recetas, innovaciones. - Respeta fases de trabajo. - Presenta gesto profesional. - Aplica técnicas de maridaje. - Respeta fases de trabajo.

	- Presenta gesto profesional.
Aplicar medidas de Seguridad e Higiene teniendo en cuenta la normativa vigente relativa a las personas, equipamiento y elaboraciones culinarias.	- Usa vestimenta adecuada. - Lava sus manos según normas sanitarias. - Utilizan los elementos de seguridad reglamentaria, acorde a la actividad derivada para evitar contaminación o accidentes de trabajo.

Instrumentos de evaluación sugeridos:

- Resolución de problemas.
- Auto-evaluación.
- Ficha de evaluación de producto.
- Descripción de procesos.
- Interpretación de informes.
- Trabajo individual y desempeño grupal.
- Registro de observaciones.
- Evaluación de elecciones múltiples.

D * Acreditación

El alumno/a deberá tener:

- a)- Los trabajos terminados en tiempo y forma.
- b)- Aprobar todas las instancias de evaluación.
- c)- Asistencia mínima del 80 %

VII- ACTIVIDADES FORMATIVAS

Para desarrollar las capacidades que el módulo plantea, se recomienda organizar actividades formativas en torno a bloques donde para poder abordar técnicas de preelaboración elaboración y conservación bien definidas. Estos podrían ser:

- Elaboración a base carnes rojas.
- Elaboraciones a base aves.
- Elaboración a base de pescados y mariscos.
- Elaboraciones dulces y saladas a base derivados como huevos, lácteos, otros.

VIII- Prácticas Profesionalizantes

En éste módulo se realizarán Prácticas profesionalizantes donde los alumnos deberán:

Uno de los ejes de la propuesta didáctica es situar al participante en los ámbitos reales de trabajo con las problemáticas que efectivamente surgen en la ejecución de las tareas inherentes a su profesión. Los acuerdos que logre la institución educativa con otras de la comunidad y específicamente con empresas del sector, ofrecerían alternativas para trascender el aula y constituir ambientes de aprendizaje más significativos. En caso de no poder concretar tales acuerdos, se deberá realizar las prácticas en la institución educativa en un taller adecuado con todos los insumos necesarios simulando un ambiente real de trabajo.

Las prácticas deben ser organizadas, implementadas y evaluadas por el centro de formación y estarán bajo el control de la propia institución educativa y de la respectiva autoridad jurisdiccional, quien a su vez certificará la realización de las mismas. Las prácticas pueden asumir diferentes formatos pero sin perder nunca de vista los fines formativos que se persigue con ellas. Se propone con participantes la conformación de equipos de trabajo, destacando la aplicación permanente de criterios de calidad, seguridad e higiene.

La institución que desarrolle la oferta formativa de “Cocinero”, deberá garantizar la realización de las prácticas profesionalizantes así como los recursos necesarios para las mismas. Dichas prácticas resultan indispensables para poder evaluar las capacidades mencionadas anteriormente.

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

IX- Entorno de aprendizaje

El entorno formativo de la F.P. “Cocinero” deberá contar como mínimo con los siguientes elementos:

- Equipamiento e infraestructura básica de la Cocina.
 - Azulejos u otra protección en las paredes permitida por normativa vigente.
 - Instalaciones sanitarias.
 - Agua potable.
 - Instalaciones de energía eléctrica.
 - Instalación de gas.
 - Sistema de ventilación.
 - Sector de sucios (para el ingreso y manipulación de alimentos antes de su preparación y o conservación).
 - Sistema de refrigeración y/o conservación de alimentos.
 - Mesa de trabajo.
 - Almacén, estanterías o anaqueles.
 - Cocina industrial.
 - Hornos.
 - Batidoras.
 - Licuadoras.
 - Máquina para helados.
 - Sobadora.
 - Procesadora de alimentos.
 - Máquina cortadora de fiambres.
 - Batería de cocina (Cacerolas, ollas, parrilla para carne, sartenes, terrinas, otras)
 - Utensilios básicos.
 - Bajilla.
 - Moldes.
 - Enseres de cocina.
 - Contenedores de alimentos.
 - Balanzas, Báscula.
 - Relojes, termómetros, otros instrumentos de medición de temperatura, presión y tiempo.
 - Descartables de gastronomía.
 - Heladera
 - Frizer
- Insumos
 - Materias primas líquidas y/o sólidas para la elaboración de alimentos.
- Elementos de limpieza:
 - Elementos para limpieza de pisos y paredes (detergente, escobas, palas, trapos de piso, rejillas, otros)
 - Elementos para la limpieza de vajilla (lavavajillas, esponjas, lavandina, alcohol, otros)
 - Elementos para la limpieza de hornos, cocinas y heladeras)
 - Contenedores de desechos.
 - Descartables de limpieza.
- Elementos de seguridad:
 - Delantales con pechera o falderos.

- Cofias/gorros.
- Calzado antideslizante.
- Camperas térmicas para trabajo en cámaras de frío, guantes protectores, botas de goma.
- Matafuego.
- Elementos de aula taller:
 - Libros.
 - Manuales de usuario del equipamiento del taller.
 - Manuales de protocolo de higienización y desinfección de la maquinaria y espacio de trabajo.
 - Menús.
 - Comandas.
 - Recetarios.
 - Fichas técnicas.
 - Pizarrón.
 - Mesa de apoyo.
 - Otros.

X- Requisitos de ingreso

Se requiere tener aprobado el Módulo 1 y 2.

XI- Carga horaria reloj

Para el desarrollo del módulo serán necesarias 150 hs de las cuales 90 hs serán destinadas a Prácticas profesionalizantes.

XII- BIBLIOGRAFÍA:

- ☞ ARMENDARIZ SANZ, J.L.; *Elaboración y procesos culinarios*. Ed. Paraninfo, 2014.
- ☞ AVOLIO DE COLS, S, IACOLUTTI, M.D. *Enseñar y evaluar en formación por competencias laborales. Conceptos y orientaciones metodológicas*. CINTERFOR/OIT. 2006.
- ☞ CATALANO, A; SLADOGNA, M. y AVOLIO DE COLS, S. *Diseño curricular basado en normas de competencia laboral. Conceptos y orientaciones metodológicas*. CINTERFOR/OIT. 2004.
- ☞ CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO.(Ley N 18284, Decreto N 2126/71). Actualización acumulada Marzochi Ediciones
- ☞ DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL C.G.E. ENTRE RÍOS, Material Didáctico del Curso: *Conceptos básicos de Cocina, Pastelería, Higiene y Seguridad Alimentaria*, SALAMON, V. (capacitadora) 2009.
- ☞ FREIXA, R.; *Mano de cocinero*; Editorial Montagud, 2004.
- ☞ GIRARD, SILVIE, LONGUEPEE, F. *Larousse de la cocina*. Ed. Larousse. México D.F. 2004.
- ☞ PEREZ N. CIVERA J.J.; *Gestión, organización y planificación de la producción culinaria*; Editorial Síntesis, 2014.

Documentos de Apoyo:

- ☞ Ley Nacional de Educación N° 26.206.
- ☞ Ley de Educación Técnico Profesional N° 26.058.
- ☞ Ley de Educación Provincial N° 9890.
- ☞ Resolución 0823/09.

- ☺ Resolución 2417 /11 Manual de Seguridad e Higiene para talleres y laboratorios para instituciones de Educación Técnico Profesional.
- ☺ Marcos, Perfiles y Diseños recomendados aprobados por CFE.
- ☺ Diseños de trayectos Formativos DETP, aprobados por Res. 823/09.
- ☺ Documentos INET.

Módulo 4: Gestión de comercialización de productos y servicios.

I- Introducción:

El desarrollo de este módulo tiene como objetivo que el alumno sea capaz de interrelacionar los conocimientos adquiridos en el transcurso de este taller, resaltando los aspectos de comercialización del servicio gastronómico o del producto alimenticio elaborado; estimulando en él las capacidades de autogestión, brindando las herramientas cognitivas para que éste estudiante inicie su actividad laboral, tanto en emprendimientos personales (local propio) como así también, para que se desarrolle en locales en condición de relación de dependencia.

Con el desarrollo de éste módulo se logra aproximar a los estudiantes prácticas de habilidades y destrezas básicas y fundamentales de la cocina en otro aspecto de la gestión que complementa al desarrollado.

La problemática del campo ocupacional que se culmina de abordar en este módulo ya ha recibido tratamiento parcial y se refiere principalmente las siguientes capacidades: Distribuir y controlar las actividades del equipo de trabajo referido a limpieza y acondicionamiento de materias primas. Participar en la definición de oferta gastronómica. Acondicionar y preparar las materias primas para el servicio Elaborar, emplatado y/o envasar preparaciones culinarias.

Referencia al perfil profesional: En este módulo se abordan parcialmente las siguientes funciones:

- Mantener y verificar que estén limpios, desinfectados y operativos el equipamiento, maquinarias, utensilios y elementos de uso culinario y del área de trabajo.
- Participar en la elaboración de los menús y confeccionar el pedido de mercadería y/o requisitoria.
- Acondicionar y preparar las materias primas para el servicio (Mise en place)
- Elaborar, presentar y supervisar las preparaciones culinarias.

II- Objetivos:

- Mantener y verificar que estén limpios, desinfectados y operativos el equipamiento, maquinarias, utensilios y elementos de uso culinario y del área de trabajo.
- Participar en la elaboración de los menús y confeccionar el pedido de mercadería y/o requisitoria.
- Acondicionar y preparar las materias primas para el servicio.
- Elaborar, presentar y supervisar las preparaciones culinarias.
- Construir precios de venta en función del análisis de costos y respetando la calidad del producto.

III- Problemas de la práctica profesional

La problemática abordada por éste módulo, requiere del desarrollo de capacidades ligadas a las siguientes actividades del perfil profesional:

- Organizar las compras, limpieza y/o almacenamiento de materias primas para disponer en las elaboraciones.
- Organizar el proceso de trabajo en la cocina.
- Elaborar menús.
- Entregar los productos elaborados en tiempo y forma según requerimientos de los clientes.
- Brindar un servicio gastronómico.

- Cumplir con las normas de seguridad e higiene alimentaria en la elaboración emplatado y/o entrega envasada de productos.
- Determinar costos.
- Presupuestar y fijar precios de venta.

IV- Contenidos

A continuación se detallan los contenidos mínimos que se tendrán en cuenta para desarrollar el presente módulo según el *Marco de Referencia del Cocinero*, 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 del módulo quien resuelva en qué momento y a través de qué actividades los desarrollará.

- Organización del trabajo y funciones que cumplen cada puesto en la cocina.
- Preparaciones culinarias. Técnicas de presentación sobre diferentes tamaños, materiales y formatos de vajillas.
- Vocabulario gastronómico como herramienta de comunicación y desarrollo en la actividad. Aplicación.
- Sistemas y técnicas de producción, emplatado y regeneración de preparaciones culinarias.
- Seguridad e higiene.
- Costos.
- Costo de las elaboraciones. Criterios para su realización, costos, rendimientos y fijación de precios.
- Sistemas de costos PEPS, UEPS y PPP.
- Determinación de precio de venta.
- Nociones administrativas de emprendimientos propios.
- Ley de contrato de trabajo. Condiciones de labor del perfil profesional.
- Sistema de gestión y organización gastronómica.

V- Estrategias Metodológicas

La Metodología seleccionada:

- d- Método activo y analítico centrado en proceso.

Estrategias metodológicas:

- a- Taller de pensamiento reflexivo.
- b- Resolución de problemas.
- c- Trabajo en equipo.
- d- Trabajo individual.
- e- Demostración.

VI- Criterios de Evaluación y Acreditación

A * Evaluación inicial (o diagnóstico): *Determinar los conocimientos previos del alumno*

B * Evaluación del proceso formativo.

C * Se observará el gesto profesional aplicado en la fase de trabajo del módulo, el uso correcto de las herramientas y máquinas, la aplicación de las normas de seguridad, higiene y orden, la preservación y cuidado de instrumentos de medición y control, la correcta lectura de croquis y planos, la solidaridad y el respeto demostrado hacia los compañeros y docentes

Para Evaluar es necesario conocer las evidencias de las capacidades planteadas para el Módulo:

El presente módulo plantea como resultado el desarrollo de las *capacidades* que a continuación se describen y las *evidencias* de desempeño, de producto y de conocimiento (que permiten inferir que se han adquirido las *capacidades* propuestas).

Cada equipo docente a cargo del desarrollo del módulo habrá de trabajar, profundizar y ampliar esta propuesta de capacidades y evidencias en función de las características de los alumnos y el entorno de enseñanza-aprendizaje.

Capacidades	Evidencias
Mantener y verificar que estén limpios, desinfectados y operativos el equipamiento, maquinarias, utensilios y elementos de uso culinario y del área de trabajo.	<ul style="list-style-type: none"> - Distribuye y controla las actividades del equipo de trabajo referidos a limpieza y acondicionamientos de las materias primas.
Participar en la elaboración de los menús y confeccionar el pedido de mercadería y/o requisitoria.	<ul style="list-style-type: none"> - Participa en la definición de la oferta gastronómica. - Confecciona el pedido de mercadería. - Considera la estacionalidad de la materia prima para optimizar la propuesta gastronómica. - Utiliza el lenguaje gastronómico y técnico profesional. - Utiliza unidades de medición técnicamente correctas. - Tiene en cuenta el perfil religioso, de salud o de costumbres del público que será atendido. - Define la oferta considerando la viabilidad de producción basado en equipamiento, espacio físico y capacidad de recursos humanos.
Acondicionar y preparar las materias primas para el servicio.	<ul style="list-style-type: none"> - Utiliza primero los productos mas antiguos en el stock respetando la rotación con el fin de minimizar los costos. - Analiza cambios de productos en caso de faltante en el mercado. - Utilizan los elementos de seguridad reglamentaria, acorde a la actividad derivada para evitar contaminación o accidentes de trabajo. - Calcula mermas. - Controla actividad de ayudantes responsabilizándose de los productos y procesos resultantes para organizar y estandarizar la producción. - Organiza la producción.
Elaborar, presentar y supervisar las preparaciones culinarias.	<ul style="list-style-type: none"> - Respeta tiempos de producción. - Respeta pasos de elaboración. - Usa maquinaria en forma adecuada. - Usa utensilios apropiados y adecuadamente. - Mantiene el orden y la calma. - Elabora preparaciones dulces, saladas, otras. - .Aplica protocolos preservando seguridad alimenticia y laboral. - Respeta fases de trabajo. - Presenta gesto profesional. - Aplica técnicas de maridaje. - Controla mermas de los productos. - Analiza costos de elaboraciones.

<p>Construir precios de venta en función del análisis de costos y respetando la calidad del producto.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Realiza presupuestos. - Analiza costos de materias primas, otros insumos. desgaste de maquinarias, alquileres, tasas e impuestos. - Analiza el valor de su propio trabajo y el de terceros a su cargo. - Fija precios. - Justifica sus decisiones.
---	--

Instrumentos de evaluación sugeridos:

- Resolución de problemas.
- Auto-evaluación.
- Ficha de evaluación de producto.
- Descripción de procesos.
- Interpretación de informes.
- Trabajo individual y desempeño grupal.
- Registro de observaciones.
- Evaluación de elecciones múltiples.

D * Acreditación

El alumno/a deberá tener:

- a)- El trabajo terminado en tiempo y forma.
- b)- Fichas técnicas u otro documento de trabajo, requerido por escrito, en buen estado y correctamente confeccionadas.
- c)- Aprobar todas las instancias de evaluación.
- c)- Asistencia mínima del 80 %

VII- ACTIVIDADES FORMATIVAS

Para desarrollar las capacidades que el módulo plantea, se recomienda organizar actividades formativas tales como:

- La visita a establecimientos gastronómicos de distinta envergadura y con distintas finalidades para apreciar los aspectos organizativos del proceso de elaboración. en particular y de la gestión de producción en general, tales como (comedores escolares, rotiserías, restaurantes, confiterías de comida rápida, otros).

Elaborar productos gastronómicos y determinar costos precio de venta, tipo de despacho.

- Abordar situaciones problemáticas que reflejen aquellas que deberán afrontar en la práctica profesional tales como: organización de eventos gastronómicos, servicios de catering, organización de almuerzos o cenas reales o simuladas para diferente cantidad de comensales.
- Analizar documentación tales como listado de precios de materias primas, listado de proveedores, acuerdos del sector, documentos de inscripción provincial y municipal ante un emprendimiento particular, contrato de trabajo ante posible trabajo en relación de dependencia.

VIII- Prácticas Profesionalizantes

En éste módulo se realizarán Prácticas profesionalizantes donde los alumnos deberán:

Uno de los ejes de la propuesta didáctica es situar al participante en los ámbitos reales de trabajo con las problemáticas que efectivamente surgen en la ejecución de las tareas inherentes a su profesión. Los acuerdos que logre la institución educativa con otras de la comunidad y específicamente con empresas del sector, ofrecerían alternativas para trascender el aula y constituir ambientes de aprendizaje más significativos. En caso de no poder concretar tales acuerdos, se deberá realizar las prácticas en la institución educativa en un taller adecuado con todos los insumos necesarios simulando un ambiente real de trabajo.

Las prácticas deben ser organizadas, implementadas y evaluadas por el centro de formación y estarán bajo el control de la propia institución educativa y de la respectiva autoridad jurisdiccional, quien a su vez certificará la realización de las mismas. Las prácticas pueden asumir diferentes formatos pero sin perder nunca de vista los fines formativos que se persigue con ellas. Se propone con participantes la

conformación de equipos de trabajo, destacando la aplicación permanente de criterios de calidad, seguridad e higiene.

La institución que desarrolle la oferta formativa de “Cocinero”, deberá garantizar la realización de las prácticas profesionalizantes así como los recursos necesarios para las mismas. Dichas prácticas resultan indispensables para poder evaluar las capacidades mencionadas anteriormente.

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

IX- Entorno de aprendizaje

El entorno formativo de la F.P. “Cocinero” deberá contar como mínimo con los siguientes elementos:

- Equipamiento e infraestructura básica del Taller
 - Azulejos u otra protección en las paredes permitida por normativa vigente.
 - Instalaciones sanitarias.
 - Agua potable.
 - Instalaciones de energía eléctrica.
 - Instalación de gas.
 - Sistema de ventilación.
 - Sector de sucios (para el ingreso y manipulación de alimentos antes de su preparación y o conservación).
 - Sistema de refrigeración y/o conservación de alimentos.
 - Mesa de trabajo.
 - Almacén, estanterías o anaqueles.
 - Cocina industrial.
 - Hornos.
 - Batidoras.
 - Licuadoras.
 - Maquina para helados.
 - Sobadora.
 - Procesadora de alimentos.
 - Máquina cortadora de fiambres.
 - Batería de cocina (Cacerolas, ollas, parrilla para carne, sartenes, terrinas, otras)
 - Utensilios básicos.
 - Bajilla.
 - Moldes.
 - Enseres de cocina.
 - Contenedores de alimentos.
 - Balanzas, Báscula.
 - Relojes, termómetros, otros instrumentos de medición de temperatura, presión y tiempo.
 - Descartables de gastronomía.
- Insumos
 - Materias primas líquidas y/o sólidas para la elaboración de alimentos.
- Elementos de limpieza:
 - Elementos para limpieza de pisos y paredes (detergente, escobas, palas, trapos de piso, rejillas, otros)
 - Elementos para la limpieza de vajilla (lavavajillas, esponjas, lavandina, alcohol, otros)
 - Elementos para la limpieza de hornos, cocinas y heladeras)

- Contenedores de desechos.
- Descartables de limpieza.
- Elementos de seguridad:
 - Delantales con pechera o falderos.
 - Cofias/gorros.
 - Calzado antideslizante.
 - Camperas térmicas para trabajo en cámaras de frío, guantes protectores, botas de goma.
 - Matafuego.
- Elementos de aula taller:
 - Libros.
 - Manuales de usuario del equipamiento del taller.
 - Manuales de protocolo de higienización y desinfección de la maquinaria y espacio de trabajo.
 - Menús.
 - Comandas.
 - Recetarios.
 - Fichas técnicas.
 - Pizarrón.
 - Mesa de apoyo.
 - Otros.

X- Requisitos de ingreso

Se requiere tener aprobado el Módulo 1, 2 y 3.

XI- Carga horaria reloj

Para el desarrollo del módulo serán necesarias 150 hs de las cuales 90 hs serán destinadas a Prácticas profesionalizantes.

XII- BIBLIOGRAFÍA:

- ☞ ARMENDARIZ SANZ, J.L.; *Elaboración y procesos culinarios*. Ed. Paraninfo, 2014.
- ☞ AVOLIO DE COLS, S, IACOLUTTI, M.D. *Enseñar y evaluar en formación por competencias laborales. Conceptos y orientaciones metodológicas*. CINTERFOR/OIT. 2006.
- ☞ CATALANO, A; SLADOGNA, M. y AVOLIO DE COLS, S. *Diseño curricular basado en normas de competencia laboral. Conceptos y orientaciones metodológicas*. CINTERFOR/OIT. 2004.
- ☞ CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO.(Ley N 18284, Decreto N 2126/71). Actualización acumulada Marzochi Ediciones
- ☞ DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL C.G.E. ENTRE RÍOS, Material Didáctico del Curso: *Conceptos básicos de Cocina, Pastelería, Higiene y Seguridad Alimentaria*, SALAMON, V. (capacitadora) 2009.
- ☞ FREIXA, R.; *Mano de cocinero*; Editorial Montagud, 2004.
- ☞ GIRARD, SILVIE, LONGUEPEE, F. *Larousse de la cocina*. Ed. Larousse. México D.F. 2004.
- ☞ PEREZ N. CIVERA J.J.; *Gestión, organización y planificación de la producción culinaria*; Editorial Síntesis, 2014.

Documentos de Apoyo:

- ☺ Ley Nacional de Educación N° 26.206.
- ☺ Ley de Educación Técnico Profesional N° 26.058.
- ☺ Ley de Educación Provincial N° 9890.
- ☺ Resolución 0823/09.
- ☺ Resolución 2417 /11Manual de Seguridad e Higiene para talleres y laboratorios para instituciones de Educación Técnico Profesional.
- ☺ Marcos, Perfiles y Diseños recomendados aprobados por CFE.
- ☺ Diseños de trayectos Formativos DETP, aprobados por Res. 823/09.
- ☺ Documentos INET.