



PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN
DIRECCIÓN PROVINCIAL DE EDUCACIÓN TÉCNICA,
FORMACION PROFESIONAL Y Ce.E.R.E.T.

Marco de Referencia

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

AUXILIAR PANADERO/A

Julio 2018



Marco de referencia Auxiliar Panadero/a

I. Identificación de la certificación

I.1. Sector/*es de actividad socio productiva*: **Hotelería y Gastronomía**

I.2. *Denominación del perfil profesional*: **Auxiliar Panadero/a**

I.3. *Familia profesional*: **Gastronomía**

Agrupamiento: Haga clic aquí para escribir texto.

I.4. *Denominación de la certificación de referencia*: **Auxiliar Panadero/a**

I.5. *Nivel y ámbito de la trayectoria formativa*: **Formación Profesional.**

I.6. *Tipo de certificación*: **Formación Profesional Inicial**

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

II. Referencial al Perfil Profesional Auxiliar Panadero/a

Alcance del perfil profesional

Está capacitado, de acuerdo con las actividades que se desarrollan en el Perfil Profesional, para pre elaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de productos de la Panadería, aplicando técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

• *Funciones que ejerce el profesional*

1. Conocer y aplicar normas de seguridad e higiene alimentaria y de seguridad laboral El asistente panadero está capacitado para controlar que las áreas de trabajo estén en las condiciones aptas de higiene para realizar su tarea. Identificar las maquinarias, herramientas y elementos de uso culinario y su funcionamiento. Seleccionar y distinguir el herramental necesario para cada actividad a desarrollar. Conservar las instalaciones, equipamientos y maquinarias limpios, desinfectados, listos para su funcionamiento y operativos teniendo en cuenta la seguridad laboral y alimentaria. Verificar la vida útil de las materias primas, observando normas de seguridad alimentaria. Manipular y conservar alimentos aplicando normas de seguridad alimentaria. Almacenar los productos químicos teniendo en cuenta su ubicación aislada según criterios de seguridad alimentaria. 2. Reconocer y manipular las materias primas de forma correcta. Recepcionar y reconocer las materias primas. Ordenarlas correctamente para elaborar productos según orden del panadero y conforme procedimientos del establecimiento. Identificar las materias primas secas, frías o congeladas según secuencia de almacenamiento y procedimientos del establecimiento. Empacar, trasvasar o trasladar alimentos elaborados preservando normas sanitarias para evitar su contaminación. Asistir al panadero en el control de temperaturas y tiempos de almacenamiento de los alimentos fríos y congelados utilizando el herramental correspondiente. 3. Realización de Mise en place para la producción El asistente panadero estará capacitado para acondicionar y preparar las materias primas según orden del



PROVINCIA DEL NEUQUÉN
 CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN
 DIRECCIÓN PROVINCIAL DE EDUCACIÓN TÉCNICA,
 FORMACION PROFESIONAL Y Ce.E.R.E.T.

panadero. Preparar las materias primas aplicando criterios de seguridad alimentaria minimizando desperdicios según secuencia de actividades y lo dispuesto por el panadero. Conocer los diferentes tipos de masas panaderas básicas saladas y dulces. Métodos de fermentación. Aplicación en preparaciones, producción, conservación. 4. Confeccionar elaboraciones de panadería básicas, bajo supervisión del panadero. El Auxiliar panadero/a está capacitado para elaborar preparaciones afines a la panadería aplicando técnicas conformes a los productos a elaborar. Asistir al equipo de trabajo reconociendo las formas de interacción, prioridades e imprevistos. Manufacturar productos básicos según técnicas culinarias según orden del panadero preservando las condiciones higiénico-sanitarias y de seguridad en el proceso. Identificar la importancia de la regulación del nivel de calor y humedad del lugar de fermentación y temperatura del horno, según especificaciones técnicas, fichas técnicas de los productos y procedimientos establecidos. 1. Mantener y verificar que estén limpios, desinfectados y operativos el equipamiento, maquinarias, utensilios y elementos de uso en panadería y área de trabajo. El alumno que realice el curso de Auxiliar Panadero/a estará capacitado para mantener y controlar que las áreas de trabajo estén en las condiciones aptas de higiene para realizar su trabajo. Así como también para evaluar el correcto funcionamiento de las maquinaria a su disposición.

2. Crear la oferta de productos y elaborar los pedidos de mercaderías. La persona que apruebe el curso de Auxiliar panadero/a estará capacitado para elaborar la ofertas de productos considerando variables como costo, perfil del negocio, aplicando las técnicas adecuadas, asegurando que las mismas satisfagan las necesidades y exigencias pedidas, manteniéndose dentro de las posibilidades económicas del cliente y adaptado a cada necesidad de acuerdo al segmento del mercado al cual apunta. 3. Conocimiento del circuito de compras y de almacenaje.

La persona que apruebe el curso de Auxiliar panadero/a estará capacitado para recepcionar materias primas, considerando las cantidades y calidades incluidas en el pedido de mercaderías, según normativas vigentes y las condiciones higiénico – sanitarias, controlando el inventario y las formas de almacenaje, retiro de materias primas y alimentos elaborados según procedimientos establecimiento y las normativas vigentes.

4. Acondicionar y preparar las materia primas (mise en place). El Auxiliar panadero/a estará capacitado para realizar el trabajo de las preparaciones básicas de su área para que, al momento de la producción, permitan presentar las propuestas de la panadería del establecimiento en óptimas condiciones organolépticas y de tiempo de servicio.

5. Elaborar y presentar preparaciones de panadería. El Auxiliar panadero/a estará capacitado elaborar y/o supervisar la elaboración de preparación afines a la panadería aplicando técnicas conformes a los productos a elaborar. Así como elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su posterior utilización en las diversas elaboraciones, decoraciones y presentación de los productos.

- **Área ocupacional**



PROVINCIA DEL NEUQUÉN
 CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN
 DIRECCIÓN PROVINCIAL DE EDUCACIÓN TÉCNICA,
 FORMACIÓN PROFESIONAL Y Ce.E.R.E.T.

Se puede desempeñar: en todo lugar donde se requiera un idóneo de técnicas básicas y elaboración de productos básicos de panadería

- **Habilitaciones Profesionales**

Este curso está destinado a toda aquella persona que desee aprender técnicas básicas y preparaciones panaderas para la realización de reuniones, cumpleaños, eventos familiares, micro emprendimientos o realizarlo como un hobby

III. Trayectoria Formativa de [Haga clic aquí para escribir texto.](#)

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

Contenidos	Capacidades
<p>Vocabulario técnico en la panadería como herramienta de comunicación y desarrollo en la actividad.</p> <p>Técnicas de elaboración, fermentación, cocción y conservación. Métodos de fermentación directo e indirecto. Procesos y técnicas de tratamiento de las materias primas para obtener diferentes masas, aprovechamientos de los mismos y conservación. Masas básicas de panadería, masas tipo francés. Masas especiales. Masas hojaldradas. Masa de Viena. Masas integrales. Masas saborizadas. Bollería dulce. Masitas, alfajores y tartas.</p>	<p>Haga clic aquí para escribir texto.</p> <p>Comprender información técnica, escrita o verbal, relacionada con productos, procesos y/o tecnología códigos y simbología propios de la actividad del Asistente Panadero.</p> <p>Elaboración de la mise en place con el fin de asegurar la disponibilidad al momento de la producción.</p> <p>Utilizar la correcta selección de la materia prima y la elección de la técnica adecuada para la producción de las diferentes elaboraciones.</p>



2. Módulos Comunes

Módulos Comunes	Contenidos	Carga horaria.
Seguridad e Higiene Alimentaria	<p>Presentación de la materia. Presentación de normas ISO, HACCP, BPM/POES. Buenas Prácticas de Manufactura. Inocuidad y Calidad alimentaria. Limpieza y desinfección. BPM del personal. Alimento. Descripción de alimento, nutrientes y composición química de los alimentos. Clasificación de alimento según C.A.A (Código Alimentario argentino): alimento alterado, adulterado, falsificado y contaminado. Peligros. Origen de la contaminación: 5M. Ejercicios de aplicación. Alimento alterado y contaminado. Microorganismos alterantes y patógenos. Hongos y bacterias. Fisiología y morfología. Curva de crecimiento microbiano aplicada a alimentos. E.T.A: Enfermedades de transmisión alimentaria.</p>	12 hs reloj, una vez por mes, 3 hs reloj cada clase



PROVINCIA DEL NEUQUÉN
 CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN
 DIRECCIÓN PROVINCIAL DE EDUCACIÓN TÉCNICA,
 FORMACION PROFESIONAL Y Ce.E.R.E.T.

<p>Seguridad e Higiene Laboral</p>	<p>Introducción a la Seguridad e Higiene en el Trabajo: Definiciones sobre Seguridad, Higiene, Trabajo, Salud, Accidentes y Enfermedades Laborales. Acciones y Condiciones Riesgosas y Saludables. Legislación en SHT. Identificación de Peligros y Evaluación de riesgos en la cocina: Ambientes de Trabajo. Elementos de Protección Personal. Prevención de caídas, quemaduras, golpes, cortes. Orden y Limpieza. Puesto de trabajo: Ergonomía y Levantamiento Seguro de Cargas. Riesgo eléctrico. Uso seguro de productos químicos. Seguridad ante emergencias: Prevención y extinción de incendios: uso de extintor portátil. Acciones seguras ante emergencia y evacuación</p>	<p>6 hs reloj, una vez por mes, 3 hs reloj cada clase</p>
------------------------------------	---	---

3. Carga horaria mínima

El conjunto de la formación profesional de **Auxiliar Panadero/a** requiere una carga horaria mínima total de **150** horas reloj.

La carga horaria destinada a la realización de las prácticas profesionalizantes, debe ser como mínimo el 50% del total del curso.

Módulos	Carga Horaria
Técnicas básicas de Panadería	82 hs
Seguridad e Higiene Alimentaria	12 hs



Seguridad e Higiene Laboral	6 hs
Prácticas Profesionalizantes	50 hs
Total, Carga Horaria	150 hs

4. **Referencial de ingreso³**

Personas mayores de 18 años, primaria completa y uniforme completo (chaqueta, gorro y delantal)

5. **Prácticas Profesionalizantes**

Las prácticas profesionalizantes en este caso asume el formato de proyecto didáctico y productivo articulado o vinculado con comedores o merenderos u otros emprendimientos a cargo de los alumnos destinados a satisfacer las necesidades de la propia unidad educativa, y se realizarán dentro de la Institución.

a. **En relación con la aplicación y el control de las normas de seguridad e higiene laboral.**

Haga clic aquí para escribir texto.

b. **En relación con la búsqueda de información**

Haga clic aquí para escribir texto.

c. **En relación con la interpretación de documentación técnica:**

Haga clic aquí para escribir texto.

d. **En relación con la generación de documentación técnica:**

Haga clic aquí para escribir texto.

e. **En relación con la organización y gestión de la prestación de los servicios profesionales**

Los participantes deberán:

Haga clic aquí para escribir texto.

IV. **Entorno Formativo**

1. **Instalaciones:**

Para el desarrollo del curso se recomienda un aula acondicionada para el trabajo de producción y elaboración de distintos productos, como también de los insumos, utensilios y maquinarias básicos. Así mismo los alumnos deberán traer la vestimenta adecuada (Chaqueta, delantal y gorro en color blanco) así como también cumplimentar los requisitos de seguridad e higiene, para la manipulación de alimentos. La institución que ofrezca la formación de Panadería Básica deberá disponer y garantizar el acceso de un aula taller (cocina), apropiado y adecuado a la cantidad de personas que realizan la actividad en el cual se desarrollaran clases de forma teórica y práctica. Contar con una mesada



con metraje apropiado. La misma deberá cumplir con las condiciones de habitabilidad y confort propias del espacio formativo en cuanto a superficie, iluminación, ventilación, seguridad e higiene básicas y la disponibilidad de mobiliarios suficiente y en buen estado. Las instalaciones deberán cumplir con la normativa de seguridad eléctrica y de gas vigente. Esta debe estar en condiciones para permitir el normal funcionamiento de las maquinarias apropiadas que competen a desarrollar y complementar la actividad (batidoras, batidoras de mano, mixer, amasadoras, etc.) como así también el normal funcionamiento de heladeras, hornos eléctricos, microondas y freezer vertical, cocinas y hornos convector a gas.

2. Equipamiento:

Deberá contar con utensilios básicos para la actividad, (ollas, sartenes, placas de horno, fuentes, silpats, cernidores, balanzas, cinturas, marcos, Bols de diferentes formas y tamaños, recipientes con y sin tapa, cuchillos , cucharas, tenedores ,espátulas planas y de codo, rasquetas, Cornet, moldes de silicon, moldes de policarbonato, espátulas de goma de silicona, batidores de alambre, tablas de picar, moldes de diversas formas, balanzas, platos de presentación, etc.)

3. Insumos:

Con respecto a los insumos utilizados en las clases prácticas, cada alumno será responsable de la selección de los mismos de acuerdo a la técnica y el plato a elaborar. Y Para las prácticas profesionalizantes, al firmar el convenio con los comedores y merenderos, estos se hacen cargo de los mismos o se tenderán redes para conseguir donaciones.

4. Biblioteca / Hemeroteca / Archivo:

Haga clic aquí para escribir texto.

V. Perfil Profesional Docente:

a. Titulaciones:

Técnico gastronómico, Profesional gastronómico, Instructor en Formación Profesional, idóneo o habilitante, que posea conocimientos en Panadería. Seguridad e higiene alimentaria: Técnico o Licenciado en alimentos, Bromatólogo, Nutricionista. Seguridad e Higiene laboral: Técnico o Licenciado en Seguridad e Higiene Laboral.

b. Antecedentes Profesionales:

Haga clic aquí para escribir texto.

c. Antecedentes Docentes:

Haga clic aquí para escribir texto.



PROVINCIA DEL NEUQUÉN
 CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN
 DIRECCIÓN PROVINCIAL DE EDUCACIÓN TÉCNICA,
 FORMACION PROFESIONAL Y Ce.E.R.E.T.

Anexo I

Docentes que participaron en el análisis y modificación del presente Marco de Referencia

Apellido y Nombre	Establecimiento	Firma
Andrea Carina De Luca	C.F.P. N 21	
Matías Cerda	C.F.P. N 21	
Isis Sola	CFP N° 9	
Romina Gigliorato	CFP N° 9	

Coordinadores a cargo

Haga clic aquí para escribir texto.		
Haga clic aquí para escribir texto.		