



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 PASTELERO/A***

**Julio 2018**

---



## **Marco de referencia AUXILIAR PASTELERO/A**

### **I. Identificación de la certificación**

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

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

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

*Agrupamiento:* Haga clic aquí para escribir texto.

I.4. Denominación de la certificación de referencia: **Auxiliar pastelero/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 del Gasista de Unidades Unifuncionales.**

- ***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 pastelería, aplicando las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria bajo la supervisión de su superior. Asimismo, se ocupará del mantenimiento higiénico-sanitario de las instalaciones y del equipamiento gastronómico.

Este profesional tendrá capacidad limitada y actuará siempre bajo supervisión del responsable del área.

- ***Funciones que ejerce el profesional***

#### ***1. Conocer y aplicar normas de seguridad e higiene alimentaria y de seguridad laboral***

El asistente pastelero 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 instrumental necesario para cada actividad a desarrollar.



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

---

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. Almacenar los productos químicos teniendo en cuenta su ubicación aislada según criterios de seguridad alimentaria.

Manipular y conservar alimentos aplicando normas 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 pastelero 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 pastelero 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 gastronómica***

El asistente pastelero estará capacitado para acondicionar y preparar las materias primas según orden del pastelero.

Preparar las materias primas aplicando criterios de seguridad alimentaria minimizando desperdicios según secuencia de actividades y lo dispuesto por el pastelero.

Conocer los diferentes tipos de preparaciones de pastelería básicas. Aplicar métodos y técnicas de cocción de las distintas materias primas con las que el asistente deberá desempeñar su rol.

### ***4. Confeccionar y despachar preparaciones culinarias básicas, bajo supervisión del pastelero***

El asistente pastelero está capacitado para elaborar preparaciones afines a la pastelería aplicando técnicas conformes a los productos a elaborar.

Asistir al equipo de trabajo reconociendo las formas de interacción, prioridades e imprevistos.



- **Área ocupacional**

Manufacturar productos básicos según técnicas culinarias según orden del pastelero preservando las condiciones higiénico-sanitarias y de seguridad en el proceso. Se puede desempeñar: en todo lugar donde se requiera un idóneo de técnicas básicas y preparaciones de pastelería

- **Habilitaciones Profesionales**

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

### III. Trayectoria Formativa de Auxiliar Pastelero/a

#### 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

<b>Contenidos</b>	<b>Capacidades</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Vocabulario técnico en la pastelería como herramienta de comunicación y desarrollo en la actividad.</li><li>• Maquinaria y utensilios utilizados en pastelería. Características, uso, funcionamiento y mantenimiento</li><li>• Seguridad e Higiene Alimentaria, conocimiento y uso de las buenas prácticas de manufactura, para llegar a una correcta elaboración, de productos aptos bromatológicamente, manteniendo las formas organolépticas, evitando las contaminaciones cruzadas y futuras enfermedades de transmisión alimentaria.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Comprender información técnica, escrita o verbal, relacionada con productos, procesos y/o tecnología códigos y simbología propios de la actividad del pastelero.</li><li>• Unificar 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.</li></ul> <p>Utilizar la correcta selección de la materia prima y la elección de la técnica adecuada para la producción de las diferentes elaboraciones</p> <p>Estar al tanto de los productos y las preparaciones para planificar y organizar la confección de la mise en place con el fin de asegurar la disponibilidad al momento de la producción</p>



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

<ul style="list-style-type: none"> <li>• técnicas para el correcto y seguro tratamiento de las materias primas. Aplicaciones, técnicas y métodos de producción artesanales y mecánicos. Preparaciones mas emblemáticas de la pastelería. Reconocimiento y características. Técnicas de elaboración:       <ul style="list-style-type: none"> <li>• Masas Quebradas, técnicas de elaboración, cocción y conservación</li> <li>• Batidos Pesados y livianos, técnicas de elaboración, cocción y conservación.</li> <li>• Bollería y Masas laminadas técnicas de elaboración, cocción y conservación</li> <li>• Masas de doble cocción, técnicas de elaboración, cocción y conservación</li> <li>• Cremas cocidas y frías, Mousses.</li> <li>• Decoración básica y presentación de cada uno de los productos</li> </ul> </li> <li>Costeo de elaboraciones, rendimientos, costos y fijación de precios.</li> </ul>	
--	--

## 2. **Módulos Comunes**

[Año ]



<b>Módulos Comunes</b>	<b>Contenidos</b>	<b>Carga horaria.</b>
Seguridad e Higiene Alimentaria	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	12 hs reloj, una vez por mes, 3 hs reloj cada clase
Seguridad e Higiene Laboral	Inducción a la Seguridad e Higiene en el Trabajo: Definiciones sobre	6 hs reloj, una vez por mes, 3 hs reloj cada clase



	<p>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>	
--	---	--

### **3. Carga horaria mínima**

El conjunto de la formación profesional de **Auxiliar pastelero/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.

<b>Módulos</b>	<b>Carga Horaria</b>
Técnicas básicas de Pastelería	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 ingreso<sup>3</sup>**

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

#### 5. **Prácticas Profesionalizantes**

Las prácticas profesionalizantes en este caso asumen 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 Pastelería 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 practicas 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 Formacion profesional, idóneo o habilitante, que posea conocimientos en Pastelería. 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	
Matias Cerda	C.F.P. N° 21	
Haga clic aquí para escribir texto.		
Haga clic aquí para escribir texto.		
Haga clic aquí para escribir texto.		
Haga clic aquí para escribir texto.		
Haga clic aquí para escribir texto.		

---

[Año ]



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

---

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

***Coordinadores a cargo***

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