

**PROPUESTA FORMATIVA****CFP N° 19****CICLO LECTIVO: 2026****Docente (Apellido y Nombre):** Manso Carolina Andrea**Sector productivo:** Hotelería y gastronomía**Subsector:** PANADERO/A**Trayecto formativo:** PANADERO/A**Certificación:** PANADERO/A**Marco referencial (Resol. / Disp., HS, Nivel de certificación):**

CFE N° 149/11, ANEXO XIV. 360HS. CFPI. NIVEL 2.

**Población destinataria:** El curso está dirigido a adultos y jóvenes mayores de 18 años, con conocimientos básicos de lecto-escritura y cálculos matemáticos, con o sin experiencia laboral. Especialmente jóvenes que buscan su primer empleo o comenzar un proyecto propio. De preferencia debe haber finalizado el nivel primario o demostrar dichos conocimientos. La valoración y acreditación se realizará a través de una evaluación relativa a dichas capacidades, sin necesidad de solicitar certificado educativo alguno. Es primordial tener afinidad por la gastronomía y gusto por el trabajo tanto individual como grupal.

**Perfil profesional del egresado:**

El Panadero está capacitado, de acuerdo a las actividades que se desarrollan en el perfil profesional, para pre elaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de productos de la panadería, aplicando las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria. También tiene una base de conocimientos que le permite realizar la elaboración de productos básicos de la chocolatería, panadería y heladería. Así mismo, estará en condiciones de participar en la definición de las ofertas gastronómicas. Este profesional tendrá capacidad para actuar como responsable del área de panadería o en el marco de un equipo de trabajo en el proceso de elaboración de alimentos.

**Fundamentación:**

Debemos tener en cuenta la situación geográficamente favorable de nuestra ciudad, San Martín de los Andes. Ciudad turística, reconocida internacionalmente y con una oferta muy variada. Dentro de los tantos servicios que se le ofrecen al turista, y por el cual muchos nos eligen y vuelven a elegir, es la gastronomía, muy mencionada tanto en revistas, programas de televisión y otro tipo de medios. La gastronomía sanmartinense y dentro de ella, la panadería dentro de la gastronomía, es muy buscada y apreciada por sus elaborados chocolates artesanales, sus refinados frutos rojos; el maridaje que se produce entre la los productos regionales, y los aportes multiculturales que enriquecen así nuestra oferta gastronómica.

Este tipo de productos es solicitado, mayormente, en casas de té, confiterías, restaurantes especializados y la gran mayoría de panaderías, pastelerías de nuestra ciudad.

También una amplia cantidad de alojamientos buscan tercerizar los servicios gastronómicos de desayunos y demás comidas, convirtiéndose en nuevas fuentes de trabajo.

Del mismo modo, existen políticas municipales que fomentan y subsidian micro emprendimientos, encontrándose allí otro argumento para con nuestros futuros Panaderos.

Por lo hasta aquí expuesto, vemos imperiosa la formación de nuevas generaciones, en el área gastronómica de panadería, no solo por demanda de los alumnos sino por las posibilidades reales de trabajo.

<b>Carga horaria total:</b>	360	<b>Hs. semanales:</b>	11	<b>Duración:</b>	ANUAL
-----------------------------	-----	-----------------------	----	------------------	-------

**Prácticas profesionalizantes:**

En este curso de panadero, la práctica es constante en modalidad áulica. No obstante, los alumnos, desarrollarán distintas actividades que los consoliden, integren y amplíen sus capacidades y saberes para lograr una inserción en el ámbito gastronómico local.

Las prácticas profesionalizantes permiten al alumno aprendizajes significativos para su formación técnica, a través de su inserción en el sistema socio productivo local. De este modo se realizarán convenios de prácticas profesionalizantes con comercios locales del rubro.

Participación en eventos, etc. Esta instancia de práctica exterior, es obligatoria.

Las prácticas profesionalizantes tienen un 50% total de horas de módulos (de las horas totales de Prácticas tanto áulicas como las que realicen en un marco de convenio con otra entidad.

Carga horaria total de prácticas: 180 hs reloj.

<b>CFP N°</b>	<b>19</b>	<b>PLANIFICACIÓN DE:</b>	<b>PANADERO/A</b>		
<b>MÓDULO:</b>	Introducción a la Panadería				
<b>INTRODUCCIÓN</b>	En este módulo se verán los contenidos básicos de panadería a fin de introducir al alumno/a a los conceptos del área gastronómica como los diferentes tipos de harinas, de levaduras, utilización de la materia prima, fermentados, entre otros los cuales serán utilizados en su práctica profesionalizantes.				
<b>CAPACIDADES</b>	Conoce, organiza y mantiene el orden en el espacio de trabajo, para lograr un correcto desempeño de su labor: Establece relaciones de cooperación y participación con sus compañeros dentro del grupo de trabajo. Interpreta información técnica, escrita o verbal relacionada con productos y procesos constructivos, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida. Interiorizarse en las materias primas básicas de la panadería. Interiorizarse en el uso y limpieza de las herramientas de trabajo				
<b>DESEMPEÑOS</b>	Incorpora y aprehende hábitos de orden y limpieza del lugar de trabajo. Incorpora y aprehende hábitos de trabajo en grupo. Organiza las materias primas básica. Identifica los diferentes métodos de cocción para la elaboración de las recetas. Conocer las materias primas básicas de un panadero. Conocer el uso y las capacidades de la maquinaria utilizada en panadería.				
<b>CONTENIDOS</b>	<b>ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS</b>	<b>ENTORNO FORMATIVO</b>	<b>CARGA HORARIA</b>	<b>EVALUACIÓN</b>	
- Las cualidades y distinciones de la función del panadero. El registro y el manejo de herramientas, batería y utensilios dentro de una panadería. - Materias primas: historia, clasificación por origen y forma. - Maquinaria: historia, usos. - Mise en place, (Puesta en lugar). - Esquema de panadería: Organización. Planificación. Compras. Almacenamiento. Preparación. Elaboración El pan: historia, preparación, amasado, materias primas. Diferentes tipos de panes. Pizzas. Masas de empanadas. Cocción, métodos. costos.	El desarrollo de los contenidos conceptuales, objetivos y aspectos a evaluar se abordarán procurando una jerarquización de menor a mayor complejidad de los mismos. Se llevará a cabo una actividad preliminar con todo el grupo de asistentes cuyo objetivo es presentar a los docentes a cargo del módulo y a los participantes. Indagar las experiencias de trabajo previas y actuales, los saberes con los que éstos cuentan y la capacidad de reflexionar sobre el propio desempeño del rol. En esta actividad también se preguntará a los alumnos cuáles son las expectativas en torno al curso que están iniciando, así como los objetivos propuestos por el centro de formación. En este sentido, durante este módulo se abordarán distintas materias, que alcanzarían a cumplimentar los conocimientos y capacidades de un panadero: Equipamiento de panaderías, como así también las brigadas de trabajo de un local gastronómico, el nombre y función de cada miembro. Las cualidades de un panadero profesional o de uno que aspira a serlo. Mediante la proyección de diversos Power Point, se les acercará a los alumnos información acerca de los distintos métodos de cocción y materia prima, que luego serán aplicados en la práctica diaria. Se dictarán clases teóricas/prácticas sobre las materias primas a utilizar en el curso y un primer contacto con las mismas, el conocimiento de maquinaria de trabajo. Se proponen una clase teórica y dos clases prácticas por semana las cuales impliquen un proceso de enseñanza-aprendizaje, y permiten además que el alumno: Comience a aplicar las técnicas adquiridas en el módulo anterior. Este módulo proyecta también que el panadero conozca los tiempos básicos de cocción de las materias primas según las recetas, así como que también respete la orden teniendo siempre en cuenta los procedimientos determinados por el establecimiento. Se presentarán y desarrollarán los temas relacionados con los contenidos.	Proyector y pantalla; computadora; hojas A4; cuadernillo. Bibliografía, materias primas.	16 hs	Se observará diariamente mediante debates áulicos la adquisición de los diversos contenidos trabajados. Además, se evaluará mediante planilla de seguimiento del proceso de enseñanza aprendizaje en el aula. La evaluación se focalizará en la presentación del profesional dentro de la panadería. Verificando la aplicación de las técnicas adquiridas a lo largo de las unidades anteriores y observando que el alumno utilice: . ▪ Buenas prácticas para la manipulación alimentaria. ▪ Materias primas polucionadas y almacenadas, listas para su utilización conforme orden de trabajo. ▪ Verificar el estado de los alimentos según sus características organolépticas. ▪ Criterios de almacenamiento: trabajo por lotes; empacado rotulado. ▪ Criterios de seguridad laboral. Además, se evaluará mediante planilla de seguimiento del proceso de enseñanza aprendizaje en el aula.	

Dirección General de Formación Profesional

	Se propondrá espacio de prácticas profesionalizantes en el aula donde se apliquen los conocimientos adquiridos en las actividades áulicas, relacionados con la puesta en el lugar (mise en place).			
<b>REQUISITOS DE APROBACIÓN</b>	Cumplir con el 80% de asistencia y con todos los desempeños para desarrollar las capacidades adquiridas.			

<b>CFP N°</b>	<b>19</b>	<b>PLANIFICACIÓN DE:</b>	PANADERO/A		
<b>MÓDULO:</b>	Masas leudadas				
<b>INTRODUCCIÓN</b>	En este módulo se veras los diferentes tipos de panes, ingredientes, leudados y formas correspondientes a cada uno.				
<b>CAPACIDADES</b>	Transfiere la información de los procesos de producción, relacionada con los productos o procesos en la panadería, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida. Organiza y planifica su espacio de trabajo. Domina el manejo de los utensilios. Adquiere la habilidad necesaria para costear las recetas Elabora, prepara, presenta y conserva toda clase de alimentos, aplicando las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos. Domina y respeta las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.				
<b>DESEMPEÑOS</b>	Incorpora hábitos de trabajo en grupo. Organiza las materias primas básicas respetando sus cualidades. Aplica prácticas de seguridad e higiene laboral. Utiliza la técnica de mise en place fundamental para la elaboración de las recetas. Emplea las técnicas correspondientes a cada receta. Identifica las materias primas para la elaboración de las recetas. Elabora los costos de las recetas dadas. Trabaja en la prolijidad y presentación de los productos elaborados				
<b>CONTENIDOS</b>	<b>ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS</b>	<b>ENTORNO FORMATIVO</b>	<b>CARGA HORARIA</b>	<b>EVALUACIÓN</b>	
Pan casero, pan criollo, figacitas, galletas de campo, pan de pages distintas formas. arrollado y bollado mignon, baguette, espiga, milonguita, flautita figacitas de trigo y centeno con manteca figacitas de manteca figazza árabe o pan pita chipá panes saborizados pan de viena o pebete pan alemán: utilización de masa previa. utilización de cerveza pan inglés o pan de miga, pan lactal (remolacha, espinaca) explicación de harina integral propionato de calcio grisines. grisines integrales galletas: de sémola, integrales de salvado, integrales de centeno, voladora, marinera, integrales de trigo cuernitos, libritos, cremonas y bizcochitos pan integral con semillas. pan integral de maíz elaboración de pizzas: al molde, a la piedra. integral calzone, focaccia Fainá masa de brioche	Se proponen una clase teórica/práctica y una clase práctica por semana las cuales impliquen un proceso de enseñanza-aprendizaje, y permiten además que el alumno: Aplique las técnicas adquiridas en las unidades anteriores. Este módulo proyecta también que el alumno conozca los tiempos básicos de cocción de las materias primas según las recetas, así como que también respete la orden del panadero teniendo siempre en cuenta los procedimientos determinados por el establecimiento. Además, se pretende que de manera progresiva el alumno valla incorporando las técnicas necesarias para el manejo de las distintas técnicas de decoración. Las cuáles serán enseñadas de manera práctica a través de la elaboración de recetas con poca complejidad a mayor complejidad. Las mismas serán desarrolladas dentro del aula, para la elaboración, cada alumno será encargado de traer los insumos necesario que requiera cada una de las recetas. Se tendrá en cuenta a la hora del aprendizaje que las recetas sean dadas de manera progresiva y pensadas específicamente para el aprendizaje de las técnicas necesarias para la inserción de la profesión. Además, los alumnos contaran en cada clase con la información necesaria para la elaboración de cada una de las recetas y también se les enseñará datos históricos y necesarios para el aprendizaje de cada una de ellas.	Información de cada receta a elaborar. Variedad de recetas a adecuadas a los contenidos dados en esta unidad. Utensilios necesarios para cada receta. Uniforme y mise en place de cada		La evaluación se focalizará en la presentación del profesional dentro de la panadería. Verificando la aplicación de las técnicas adquiridas a lo largo de las unidades anteriores y observando que el alumno utilice: . ▪ Buenas prácticas para la manipulación alimentaria. ▪ Materias primas porcionadas y almacenadas, listas para su utilización conforme orden de trabajo. panes: leudado, tipod de fermentación, amasado. Formas y técnica de cada panificado desarrollado ▪ Verificar el estado de los alimentos según sus características organolépticas. ▪ Criterios de almacenamiento: enfriamiento trabajo por lotes; empaçado rotulado. ▪ Criterios de seguridad laboral. Además, se evaluará mediante planilla de seguimiento del proceso de enseñanza aprendizaje en el aula.	
<b>REQUISITOS DE APROBACIÓN</b>	Cumplir con el 80% de asistencia y con todos los desempeños para desarrollar las capacidades adquiridas.				

<b>CFP N°</b>	<b>19</b>	<b>PLANIFICACIÓN DE:</b>	PANADERO/A		
<b>MÓDULO:</b>	Masas laminadas				
<b>INTRODUCCIÓN</b>	En este módulo se desarrollará masas laminadas como el hojaldre, diferentes tipos de uso del mismo, además la elaboración de facturas y sus formas.				
<b>CAPACIDADES</b>	Transfiere la información de los procesos de producción, relacionada con los productos o procesos en la panadería, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida. Organiza y planifica su espacio de trabajo. Domina el manejo de los utensilios. Adquiere la habilidad necesaria para costear las recetas. Elabora, prepara, presenta y conserva toda clase de alimentos, aplicando las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos. Domina y respeta las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.				
<b>DESEMPEÑOS</b>	Incorpora hábitos de trabajo en grupo. Organiza las materias primas básicas respetando sus cualidades. Aplica prácticas de seguridad e higiene laboral. Utiliza la técnica de mise en place fundamental para la elaboración de las recetas. Respeto los tiempos de elaboración de las masas. Elabora los costos de las recetas dadas. Elabora cada tipo de masas aplicando su técnica correspondiente. Aplica las técnicas de conservación para cada producto. Identifica las materias primas para la elaboración de las recetas				
<b>CONTENIDOS</b>	<b>ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS</b>	<b>ENTORNO FORMATIVO</b>	<b>CARGA HORARIA</b>	<b>EVALUACIÓN</b>	
Hojaldre: diferentes tipos, técnicas y usos. Técnicas de armado, cocción de la masa. Bizcochos: diferentes tipos, técnicas de armado, cocción de la masa. masa de empanadas (fritas y al horno), tartas, pastelitos Facturas: Técnicas para el manejo de distintas masas. Procedimientos específicos de cortes, armado y decorado. -Aplicación adecuada de los distintos tipos y modos de cocción Crema pastelera: elaboración, cuidados y conservación. Palmeritas sacristans de queso cuadrados de queso blanco y cerezas Pâte à choux. Formas de masa bomba: éclairs, profiteroles, cisnes, Paris – Brest. Gâteau saint Honore con chiboust de limón. Gâteau Praliné. Costos.	Se proponen una clase teórica/práctica y una clase práctica por semana las cuales impliquen un proceso de enseñanza-aprendizaje, y permiten además que el alumno: Aplique las técnicas adquiridas en las unidades anteriores. Este módulo proyecta también que el alumno conozca los tiempos básicos de cocción de las materias primas según las recetas, así como que también respete la orden del panadero teniendo siempre en cuenta los procedimientos determinados por el establecimiento. Además, se pretende que de manera progresiva el alumno valla incorporando las técnicas necesarias para el manejo de las distintas masas. Las cuáles serán enseñadas de manera práctica a través de la elaboración de recetas con poca complejidad a mayor complejidad. Las mismas serán desarrolladas dentro del aula, para la elaboración, cada alumno será encargado de traer los insumos necesario que requiera cada una de las recetas. Se tendrá en cuenta a la hora del aprendizaje que las recetas sean dadas de manera progresiva y pensada específicamente para el aprendizaje de las técnicas necesarias para la inserción de la profesión de panadero. Además, los alumnos contarán en cada clase con la información necesaria para la elaboración de cada una de las recetas y también se les enseñará datos históricos y necesarios para el aprendizaje de cada una de ellas.	Información de cada plato a elaborar. Variedad de recetas a adecuadas a los contenidos dados en esta unidad. Utensilios necesarios para cada receta. Uniforme y mise en place de cada alumno.	64 hs	La evaluación se focalizará en la presentación del profesional dentro de la panadería. Verificando la aplicación de las técnicas adquiridas a lo largo de las unidades anteriores y observando que el alumno utilice: Buenas prácticas para la manipulación alimentaria. Materias primas porcionadas y almacenadas, listas para su utilización conforme orden de trabajo. Hojaldre: técnicas básicas para su elaboración y cocción. Bizcochos: tipos, cortes, técnicas básicas de cocción Verificar el estado de los alimentos según sus características organolépticas. Criterios de almacenamiento: enfriamiento trabajo por lotes; empaçado rotulado. Criterios de seguridad laboral. Además, se evaluará mediante planilla de seguimiento del proceso de enseñanza aprendizaje en el aula y, finalizado el curso con la planilla de prácticas profesionalizantes en establecimiento gastronómico.	
<b>REQUISITOS DE APROBACIÓN</b>	Cumplir con el 80% de asistencia y con todos los desempeños para desarrollar las capacidades adquiridas.				

<b>CFP N°</b>	<b>19</b>	<b>PLANIFICACIÓN DE:</b>	PANADERO/A		
<b>MÓDULO:</b>	Masas quebradas, cremas y merengues				
<b>INTRODUCCIÓN</b>	En este módulo se desarrollará los diferentes tipos de masa quebradas, sus utilidades (tartas, galletas, entre otros.) Además, merengues y cremas utilizadas en panaderías.				
<b>CAPACIDADES</b>	Transfiere la información de los procesos de producción, relacionada con los productos o procesos en la panadería, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida. Organiza y planifica su espacio de trabajo. Domina el manejo de los utensilios. Adquiere la habilidad necesaria para costear las recetas. Elabora, prepara, presenta y conserva toda clase de alimentos, aplicando las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos. Domina y respeta las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.				
<b>DESEMPEÑOS</b>	Incorpora hábitos de trabajo en grupo. Organiza las materias primas básicas respetando sus cualidades. Aplica prácticas de seguridad e higiene laboral. Utiliza la técnica de mise en place fundamental para la elaboración de las recetas. Respeta los tiempos de elaboración de las recetas. Elabora los costos de las recetas dadas. Elabora cada tipo de factura aplicando su técnica correspondiente. Aplica las técnicas de conservación para cada producto. Integra técnicas más complejas a las ya adquiridas. Identifica las materias primas para la elaboración de las recetas				
<b>CONTENIDOS</b>	<b>ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS</b>	<b>ENTORNO FORMATIVO</b>	<b>CARGA HORARIA</b>	<b>EVALUACIÓN</b>	
Masa sablée Masa sucrée vainilla / chocolate Masa brisée / foncer masa sablée de manga relleno de manzana cocido crema de limón merengue suizo, italiano y francés crema pastelera crema de almendras crema frangipane Crema pastelera saborizada Crema chiboust Crema diplomata Utilización de la crema pastelera instantánea preparada en fría -Técnicas de armado y decoración de diferentes tipos de galletas. -Técnicas de cocción y conservación de las distintas materias primas. -costos.	Se proponen una clase teórica/práctica y una clase práctica por semana las cuales impliquen un proceso de enseñanza-aprendizaje, y permiten además que el alumno: Comience a aplicar las técnicas adquiridas en las unidades anteriores. Este módulo proyecta también que el panadero conozca los tiempos básicos de cocción de las materias primas según las recetas, así como que también respete la orden teniendo siempre en cuenta los procedimientos determinados por el establecimiento. Además, se pretende que de manera progresiva el alumno valla incorporando las técnicas necesarias para el manejo de las distintas masas. Las cuáles serán enseñadas de manera práctica a través de la elaboración de recetas con poca complejidad a mayor complejidad. Las mismas serán desarrolladas dentro del aula, para la elaboración, cada alumno será encargado de traer los insumos necesario que requiera cada una de las recetas. Se tendrá en cuenta a la hora del aprendizaje que las recetas sean dadas de manera progresiva y pensadas específicamente para el aprendizaje de las técnicas necesarias para la inserción de la profesión. Además, los alumnos contarán en cada clase con la información necesaria para la elaboración de cada una de las recetas y también se les enseñará datos históricos y necesarios para el aprendizaje de cada una de ellas.  Para esta instancia los alumnos habrán adquirido las técnicas necesarias para poder comenzar con las prácticas profesionalizantes en los diversos establecimientos de nuestra ciudad.	RECURSOS Información de cada plato a elaborar. Variedad de recetas a adecuadas a los contenidos dados en esta unidad. Utensilios necesarios para cada receta. Uniforme y mise en place de cada alumno.	64 hs	La evaluación se focalizará en la presentación del profesional dentro de la cocina. Verificando la aplicación de las técnicas adquiridas a lo largo de las unidades anteriores y observando que el alumno utilice: ▪ Buenas prácticas para la manipulación alimentaria. ▪ Materias primas porcionadas y almacenadas, listas para su utilización conforme orden de trabajo. ▪ Masa quebradas: tipos y técnicas básicas para su cocción. ▪ Crema pastelera: tipos, cocción y almacenamiento. ▪ Verificar el estado de los alimentos según sus características organolépticas. ▪ Criterios de almacenamiento: enfriamiento trabajo por lotes; empaçado rotulado. ▪ Criterios de seguridad laboral. Además, se evaluará mediante planilla de seguimiento del proceso de enseñanza aprendizaje en el aula.	
<b>REQUISITOS DE APROBACIÓN</b>	Cumplir con el 80% de asistencia. Participación en clase. Interactividad. Solidaridad. Compañerismo. Actitud Proactiva. Creatividad.				

<b>CFP N°</b>	<b>19</b>	<b>PLANIFICACIÓN DE:</b>	PANADERO/A		
<b>MÓDULO:</b>	Manipulación segura de alimentos				
<b>INTRODUCCIÓN</b>	Desarrollo y puesta en práctica de contenidos vinculados a la correcta manipulación y ejecución de técnicas que aseguren la inocuidad de los alimentos.				
<b>CAPACIDADES</b>	Conocer la incidencia e importancia de los alimentos seguros en la preservación de la salud. Reconocer el rol y la responsabilidad social del manipulador de alimentos. Identificar peligros físicos, químicos y biológicos que afectan a los alimentos. Reconocer e interpretar el marco legal normativo que rige la manipulación segura de alimentos. Establecer criterios de trabajo que garanticen la inocuidad alimentaria.				
<b>DESEMPEÑOS</b>	Identifica y realiza buenas prácticas de manufactura durante los procesos de manipulación de alimentos. Adquiere procesos operativos estandarizados de higiene y desinfección. Higieniza, sanitiza, ordena y monitorea su lugar de trabajo, utensilios, maquinarias y alimentos. Identifica riesgos potenciales durante la manipulación de los alimentos y la manera efectiva de abordarlos.				
<b>CONTENIDOS</b>	<b>ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS</b>	<b>ENTORNO FORMATIVO</b>	<b>CARGA HORARIA</b>	<b>EVALUACIÓN</b>	
<b>ALIMENTOS:</b> definición, clasificación, composición química. <b>MANIPULADOR:</b> definición, rol y responsabilidad. Encuadre normativo. <b>CAA:</b> clasificación de alimentos, Regulación alimentaria. <b>PELIGRO:</b> definición, clasificación. Alimento no seguro. <b>RIESGO:</b> definición, riesgo potencial, abordaje. <b>MICROORGANISMOS:</b> definición, factores de reproducción. <b>ETAS:</b> definición, clasificación, vías de transmisión, formas de prevención. Almacenamiento seguro. <b>POES y BPM:</b> definición, materiales y métodos. <b>PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL:</b> definición, metodología de abordaje. <b>CONSERVACIÓN:</b> métodos, medios de conservación. Envasado. <b>SEGURIDAD ALIMENTARIA EN ALERGIAS:</b> definición, manipulación y elaboración segura de alimentos.	<p>La metodología que se utilizará para transmitir tanto los contenidos teóricos como las habilidades prácticas son las siguientes:</p> <p><b><u>Los contenidos teóricos:</u></b> Durante la clase teórica dictada por el docente tendrán la conceptualización general del tema y la información teórica básica ilustrada con proyecciones de multimedia o diapositivas. Se intentará siempre favorecer el diálogo interactivo con los estudiantes y se ejemplificarán casos de aplicación práctica al finalizar las mismas.</p> <p><b><u>Clases teóricas-prácticas:</u></b> Tras una breve introducción teórica por parte del docente, impartida a través de material multimedia o de manera oral; los alumnos tendrán una actividad sobre terreno con alimentos, utensilios o electrodomésticos que utilizan a diario.</p>	<p>Computadora. Proyector y pantalla. Pizarra. Material bibliográfico. Imágenes colaborativas. Elementos requeridos para clases teórico-prácticas.</p>	<b>12h</b>	<p>Los criterios de evaluación a utilizar serán:</p> <p><b><u>Evaluación de actitudes manifestadas:</u></b> responsabilidad, asistencia y puntualidad, interés por la materia, predisposición. Participación en clase teórica y práctica.</p> <p><b><u>Actividades prácticas individuales en formato de trabajo práctico:</u></b> trabajo práctico integrador para identificación de refuerzos en contenidos abordados. Actividades de reflexión, análisis individual y/o discusión grupal.</p> <p><b><u>Examen teórico - práctico:</u></b> La instancia evaluativa será escrita, presencial y tendrá una duración mínima de 60 minutos y máxima de 90 minutos.</p> <p>Además, se evaluará mediante planilla de seguimiento áulico.</p>	
<b>REQUISITOS DE APROBACIÓN</b>	Cumplir con la totalidad de los requisitos de evaluación planteados. Cumplir con el 80% de asistencia.				

<b>CFP N°</b>	<b>19</b>	<b>PLANIFICACIÓN DE:</b>	PANADERO/A		
<b>MÓDULO:</b>	Formación para el trabajo				
<b>INTRODUCCIÓN</b>	El módulo de formación para el trabajo busca dotar a los participantes de herramientas técnicas, tácticas y analíticas que les permitan insertarse y permanecer en el mundo laboral actual como profesionales confiables, diferenciarse de la competencia y potenciar su capacidad emprendedora.				
<b>CAPACIDADES</b>	Saber promocionar su actividad. Saber interpretarse como trabajador/a. Adaptar la presentación personal al contexto de trabajo. Proyección de la imagen. Confeccionar su Currículum Vitae y Perfil profesional. Elaborar un modelo de negocio básico con enfoque emprendedor (CANVAS).				
<b>DESEMPEÑOS</b>	Al finalizar el módulo, el participante será capaz de: Presentarse como un profesional de confianza, identificar sus fortalezas y debilidades, diseñar su propio modelo de negocio, básico, aplicando el lienzo CANVAS. Realizar una búsqueda de empleo utilizando las herramientas apropiadas. Analizar la demanda y la oferta laboral existente. Realizar un autodiagnóstico a partir de la experiencia acumulada. Análisis FODA. Elaborar, revisar y evaluar su proyecto ocupacional. Utilizar los elementos de comunicación existentes en el mercado laboral. Asumir y respetar los derechos y responsabilidades laborales.				
<b>CONTENIDOS</b>	<b>ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS</b>	<b>ENTORNO FORMATIVO</b>	<b>CARGA HORARIA</b>	<b>EVALUACIÓN</b>	
Empleabilidad: diferenciación entre trabajo en relación de dependencia y trabajo independiente. FODA y CAME personal y análisis del contexto laboral. Elaboración de Curriculum Vitae tradicional: concepto, elementos, diferentes modelos. Desarrollo del perfil laboral individual. Canales de búsqueda de empleo. Legislación laboral: LCT 20.744 y CCT. Derechos y obligaciones. Trabajo Independiente - Emprendedurismo: Conceptos, elementos, capacidades necesarias. Ideas y posibilidades de emprendimientos. Introducción al modelo de negocio Canvas: Cómo lo haría. Propuesta de valor, qué haría. A quién se lo ofrecería, cliente ideal. Cuánto, estructura de costos e ingresos. Elevator Pitch. Obligaciones impositivas básicas. Nociones básicas de Monotributo.	Exposición dialogada con ejemplos visuales y casos reales. Dinámicas grupales de reflexión y role play. Talleres prácticos de propuesta de valor y costeo de servicios. Trabajo final integrador: presentación del modelo de negocio propio.	Aula equipada con notebook y TV, o proyector, y pizarra.  Material impreso (fichas de trabajo, plantillas).  Dispositivos con acceso a internet (para exploración de redes sociales).	Duración total: 18 horas distribuidas en 6 clases de 3 horas cada una.	Formativa: participación en dinámicas y ejercicios en clase.  Producto final: presentación de un trabajo final donde presentan las diferentes herramientas vistas en clase con base en el perfil profesional individual, modelo CANVAS y pitch de presentación.  Criterios: claridad, aplicación práctica y coherencia.	
<b>REQUISITOS DE APROBACIÓN</b>	Haber asistido al 80 % de las clases y aprobar el trabajo final presentado.				

<b>CFP N°</b>	<b>19</b>	<b>PLANIFICACIÓN DE:</b>	PANADERO/A		
<b>MÓDULO:</b>	Marketing estratégico				
<b>INTRODUCCIÓN</b>	El módulo de marketing para Profesionales de la Gastronomía busca dotar a los participantes de herramientas modernas de comunicación, branding y gestión comercial, que les permitan posicionarse en el mercado como prestadores de servicios profesionales confiables, diferenciarse de la competencia y potenciar su capacidad emprendedora.				
<b>CAPACIDADES</b>	Reconocer la importancia del marketing de servicios en la actividad profesional. Identificar y construir una identidad de marca coherente. Comunicar de manera clara y profesional presupuestos y proyectos. Analizar el mercado y segmentar clientes según sus necesidades. Elaborar un modelo de negocio básico con enfoque emprendedor (CANVAS).				
<b>DESEMPEÑOS</b>	Al finalizar el módulo, el participante será capaz de: Presentarse como un profesional de confianza, con identidad de marca definida; elaborar presupuestos claros y atractivos que comuniquen valor, no solo precio; definir su público objetivo y adecuar su comunicación a cada segmento; desarrollar estrategias simples de promoción (digitales y locales); y diseñar su propio modelo de negocio aplicando el lienzo CANVAS.				
<b>CONTENIDOS</b>	<b>ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS</b>	<b>ENTORNO FORMATIVO</b>	<b>CARGA HORARIA</b>	<b>EVALUACIÓN</b>	
Introducción al marketing de servicios. Propósito y propuesta de valor de servicios. El rol del profesional como prestador de servicio y dar valor a la profesión. Producción y servicios complementarios. Atención al cliente. Diferencia entre producto y servicio. Marca personal e identidad visual. Branding aplicado al oficio. Logo, colores, uniformidad y comunicación. Buyer Persona. Presentación de proyectos y presupuestos Lenguaje técnico vs. lenguaje del cliente. Presupuestos como herramienta de venta. Precio y Costos. Modelo CANVAS adaptado Propuesta de valor, clientes, socios claves, canales, ingresos, costos. Segmentación y públicos objetivos Marketing Tradicional y Marketing Digital. Estrategias de marca y de comunicación Integral. Mercado y posicionamiento.	Exposición dialogada con ejemplos visuales y casos reales. Dinámicas grupales de reflexión (cliente ideal, "el servicio invisible"). Talleres prácticos de diseño de marca y redacción de presupuestos. Uso de plantillas (Buyer Persona, identidad visual, CANVAS). Trabajo final integrador: presentación del modelo de negocio propio.	Aula equipada con proyector y pizarra. Material impreso (fichas de trabajo, plantillas). Dispositivos con acceso a internet (para exploración de redes sociales). Ejemplos de presupuestos y presentaciones.	Duración total: 12 horas (4 clases de 3 horas cada una).	Formativa: participación en dinámicas y ejercicios en clase.  Producto final: presentación de un trabajo final donde presentan las diferentes herramientas vistas en clase con base en el modelo CANVAS y de un presupuesto profesional.  Criterios: claridad, aplicación práctica, coherencia de la identidad visual, pertinencia del cliente objetivo.	
<b>REQUISITOS DE APROBACIÓN</b>	Haber asistido al 80 % de las clases y aprobar el trabajo final presentado.				