



**A.N.E.P.**  
Consejo de Educación Técnico Profesional  
(Universidad del Trabajo del Uruguay)

## ESQUEMA DE DISEÑO CURRICULAR

<b>DEFINICIONES</b>	
<b>Tipo de Curso</b>	Capacitación Profesional Básica
<b>Orientación</b>	Panadería
<b>Perfil de Ingreso</b>	Egresados de Educación Primaria y 15 años de edad.
<b>Duración</b>	320 hs.
<b>Perfil de Egreso</b>	Bajo Supervisión: <ul style="list-style-type: none"><li>• Limpia adecuadamente útiles, máquinas y herramientas.</li><li>• Cumple las normas de higiene y seguridad alimentaria y del local.</li><li>• Ordena y almacena materias primas</li><li>• Elabora panes, galletas y bizcochos.</li></ul>
<b>Crédito Educativo</b>	Capacitación Profesional Básica en Panadería
<b>Certificación</b>	Certificado



**ANEP**  
**Consejo de Educación Técnico Profesional**  
(Universidad del Trabajo del Uruguay)

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
<b>TIPO DE CURSO</b>	CAPACITACIÓN PROFESIONAL BÁSICA	058
<b>PLAN:</b>	2007	2007
<b>ORIENTACIÓN:</b>	PANADERÍA	668
<b>SECTOR DE ESTUDIOS:</b>	GASTRONOMÍA	16
<b>AÑO:</b>	ÚNICO	00
<b>MÓDULO:</b>	N/C	N/C
<b>ÁREA DE ASIGNATURA:</b>	ARTE CULINARIO IV (PANADERÍA Y RESPOSTERÍA)	022
<b>ASIGNATURA:</b>	PANADERÍA	3133
<b>ESPACIO CURRICULAR:</b>	N/C	N/C

<b>TOTAL DE HORAS/CURSO</b>	320
<b>DURACION DEL CURSO:</b>	16 semanas
<b>DISTRIB. DE HS /SEMANALES:</b>	20

<b>FECHA DE PRESENTACIÓN:</b>	28.2.08
<b>FECHA DE APROBACIÓN:</b>	
<b>RESOLUCIÓN CETP:</b>	

**PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO**  
**ÁREA DISEÑO Y DESARROLLO CURRICULAR**

## **Fundamentación:**

Esta modalidad educativa se desarrolla en diversas orientaciones profesionales y posee una muy fuerte incidencia en la formación técnica, es decir, en el desarrollo de habilidades y destrezas que posibiliten la idoneidad y la resolución práctica de las técnicas básicas artesanales que hacen a la panadería.

Es imprescindible, la implementación de una eficiente práctica enmarcada en el entorno socio laboral, prevención de riesgos, medio ambiente, “autogestión” y control de calidad, entre otras.

La información tecnológica, debe corresponder con la formación práctica - eje de la formación - realizando a través de ella, el tratamiento transversal de los contenidos, de manera que constituya el marco para el óptimo desempeño.

El egresado de la Capacitación en Panadería, es un trabajador dependiente.

## **Equipamiento**

Para desarrollar el curso, es necesario contar con la infraestructura correspondiente:

- Aula – taller, con las características que indica la Ordenanza Bromatológica.
- Tornos (mesas) cómodos para el trabajo de pie.
- Amasadora, batidora, mezcladora (puede sustituirse por el amasado manual)
- Sobadora: imprescindible para la unidad de galletería.
- Horno industrial o semi industrial, preferentemente con turbina y vapor.
- Hornallas
- Equipo de frío
- Útiles y herramientas de uso manual (los mismos pueden ser proporcionados por los alumnos)

## **Objetivo General:**

- Elabora panes, galletas y bizcochos.

## **Objetivos específicos:**

- Limpia y utiliza los productos adecuados al equipamiento, a los utensilios y al local.
- Manipula y preserva adecuadamente la maquinaria.
- Almacena adecuadamente los distintos productos alimenticios.
- Transforma y conserva los alimentos.
- Identifica los efectos que produce una contaminación microbiana.
- Elabora combinando diferentes materias primas.
- Controla la cadena de frío - calor en la elaboración y conservación de los alimentos.

- Maneja temperaturas.
- Administra correctamente los tiempos de elaboración
- Calcula rendimiento
- Calcula costos
- Estandariza productos

### **Recomendaciones Metodológicas**

El Docente enmarcará las prácticas con la información tecnológica correspondiente.

Crearé conciencia en el alumno que su presencia e higiene deberán estar adecuadas al área en que se desempeña, según las normas nacionales vigentes.

Realizaré las demostraciones correspondientes a cada técnica nueva, complementando con las técnicas ya incorporadas.

Responsabilizaré al alumno sobre el cuidado, manejo adecuado e higiene del equipamiento, maquinaria y útiles.

Formaré brigadas fomentando el trabajo en equipo, donde la coordinación de las tareas y la tolerancia de sus integrantes sean evaluadas a diario.

Fomentaré la autoevaluación y la autocrítica, en cada clase.

Crearé instancias en las que el alumno desarrolle autogestión y creatividad en base a elaboraciones propuestas por él.

Incluiré visitas didácticas: a ferias, exposiciones, establecimientos; fundamentando el objetivo de la visita y utilidad.

### **Evaluación:**

Se realizará evaluación diagnóstica, como antecedente.

Se realizarán evaluaciones continuas y formativas a lo largo del curso.

Deberá ser reflexiva, valorativa utilizando la autoevaluación, tanto para evaluar aprendizajes, como el proceso enseñanza en su práctica docente.

Se realizará evaluación final, de acuerdo a las competencias desarrolladas, creando un marco real a una producción establecida por el docente. Abarcará contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales.

Se valorará :

- Autogestión.
- Creatividad.
- Cálculo correcto de rendimiento y costo.
- Organización de tareas.
- Manejo de tiempos y temperaturas.

## **Unidades**

(Duración del curso: 320 horas..... 100%)

1) El docente adecuará los porcentajes de las unidades a las elaboraciones planificadas.

2) El docente enmarcará los conocimientos tecnológicos, específicos a cada tema a tratar en la práctica.

## **UNIDAD I**

### **Perfil del Oficio 5%**

#### **Conocimientos**

- Importancia de la sanidad en la preparación de los alimentos (normativa vigente)
- Reglas básicas de higiene personal y el adecuado manejo de los alimentos.
- Reglas básicas de higiene ambiental, contaminación. Limpieza y desinfección de utensilios, equipos, máquinas, herramientas y local. (práctica en el taller)
- Puntos de control crítico de análisis del peligro y los efectos básicos de la temperatura en los microorganismos
- Manipulación de alimentos .Contaminación física y cruzada
- Mise en place.

#### **Actividades prácticas**

- Limpieza de útiles, máquinas y herramientas.
- Limpieza del aula-taller
- Manejo de útiles, máquinas y herramientas

## **UNIDAD II**

### **Fermentación Biológica 65%**

#### **Conocimientos:**

- Características de los alimentos y materias primas intervinientes. Conservación y almacenamiento de los mismos. Valor nutritivo. Fermentación biológica.
- Panes, definición, características, componentes. Etapas en la elaboración. Elementos intervinientes en las variedades. Alteraciones y adulteraciones.
- Galletas, características. Importancia del sobado y horneado
- Bizcochos, características, hojaldrado.
- Hojaldre

### **Actividades prácticas:**

- **Panes 15%**
  - Panes comunes: flauta, porteño, marsellés, cuernito, caseros, manteca, cubano, catalán y viena, con sus correspondientes variaciones.
  - Panes de molde: americano, lactal, sándwich
  - Panes especiales: , integrales , otros cereales, frutos secos, verduras, gluten, especias, ajo, queso, embutidos, rellenos y variantes.
  
- **Pizzas 5%**
  - Pizzas simples y rellenas. Variedades. Precocidas y congeladas.
  
- **Galletas 10%**
  - Galletas: marina, malteada, aceite, al agua, blancas, integrales y multicereales
  - Grissines
  - Galleta de campaña
  
- **Bizcochos con grasa 15%**
  - Cuernitos, rosquitas, galletas dulces y saladas. Piezas comunes y de copetín.
  - Roscas simples, con chicharrones, con fiambres, de queso
  - Croissants dulces y salados. Simples y rellenos. Margaritas. Roscas simples y rellenas, dulces y saladas.
  - Medias lunas
  - Crema pastelera
  
- **Masa dulce 20%**
  - Roscas, trenzas, simples, rellenas.
  - Bizcochos dulces. Mantequillas y variaciones. Rosquitas bañadas.
  - Brioches
  - Bizcochos hojaldrados: con masa alfatraz, danesa, veneciana, medias lunas.
  - Pan dulce

### **UNIDAD III**

#### **Masas sin Fermento 5%**

##### **Conocimientos**

- Masas esponjosos. Propiedades de la proteína del huevo, temperatura de coagulación. Salmonella.
  - Coberturas: chocolate, glacé, fondant.
  - Merengue
- 
- **Actividades prácticas**
    - Plantillas
    - Bizcotelas

## UNIDAD IV

### Fermentación Química 20%:

#### Conocimientos

Fermentación química. Materias primas.

#### Actividades prácticas

- **Galletas 10%**
  - Galletas dulces y saladas
- **Bizcochos 10%**
  - Polvorones, ojitos, masa real y peñaflores, con sus variantes

### Salidas Didácticas y Evaluaciones 5%

#### Bibliografía

- |                             |   |
|-----------------------------|---|
| <u>CALVEL, Raymond</u>      | 1994. El sabor del pan. Montagud editores. Barcelona                    |
| <u>COENDUS, A.</u>          | 1996 –Química Culinaria – Ed. Aeribia –España                           |
| <u>I.M.M.</u>               | 2005. Manual para Manipuladores de Alimentos                            |
| <u>Ley 17.250</u>           | Derechos Básicos del Consumidor<br>12/ 09/ 96 -Ordenanza Bromatológica. |
| <u>LOEEEWER. E.</u>         | 1996. Cocina para profesionales. Paraninfo. España                      |
| <u>PÉREZ, Nuria y otros</u> | 2003. Procesos de Pastelería y Panadería. Paraninfo. Madrid.<br>España  |