

Curso de Capacitación Laboral de Elaborador/a de pastas artesanales

1. Identificación de la certificación

1.1. Sector/es de actividad socio productiva: **GASTRONOMÍA, HOTELERÍA Y TURISMO**

1.2. Denominación del rol ocupacional: **Elaborador/a de pastas artesanales**

1.3. Familia profesional: **HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

1.4. Ámbito de la trayectoria formativa: **FORMACIÓN PROFESIONAL**

1.5. Tipo de certificación: **CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN LABORAL**

1.6. Denominación del certificado: **Elaborador/a de pastas artesanales**

2. Descripción del puesto de trabajo o rol ocupacional

El/la **elaborador/a de pastas artesanales** interviene en la preparación de pastas frescas artesanales -simples y rellenas- y de rellenos y salsas básicas aplicando técnicas y métodos culinarios acordes a la oferta gastronómica del establecimiento, respetando las normas de seguridad laboral, los criterios de calidad y las buenas prácticas de manipulación de alimentos vigentes.

3. Justificación y descripción de las necesidades que se proyectan cubrir con el curso

A nivel nacional y local, los Sectores de Turismo, Hotelería y Gastronomía han experimentado un gran crecimiento en las últimas décadas, aportando a la economía y a la generación de empleo. Estos sectores son relevantes en la creación de puestos de trabajo debido a que constituyen “actividades económicas intensivas en trabajo, difícilmente sustituibles por tecnología. El personal es fundamental; es un elemento clave y el servicio está en sus manos. La calidad del servicio y la experiencia de los clientes dependen en gran parte del factor humano; el éxito de las empresas depende en gran parte de la motivación, productividad, ambiente laboral y capacitación y entrenamiento del personal.”¹

Cabe recordar que, por las características de los servicios que brindan, fueron muy afectados por la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19, que originó pérdidas de puestos de trabajo y de empresas, entre otros efectos negativos. Actualmente, estos sectores se encuentran en proceso de recuperación pos pandemia.

Es por ello, que, frente a las nuevas condiciones locales y regionales de esta industria, se impone la necesidad de considerar el acceso a la capacitación laboral de los/as trabajadores/as gastronómicos. En este sentido, y dentro de los procesos propios de la producción gastronómica, el/la elaborador/a de pastas artesanales puede desempeñarse en una gran cantidad de firmas del sector. Asimismo, resulta prioritario que los/as trabajadores/as adquieran saberes vinculados a la internalización de normas de seguridad, salud y de consolidación de las condiciones de trabajo decente.

Esta propuesta está dirigida a aquellas personas que buscan adquirir conocimientos y habilidades para elaborar distintas pastas frescas simples y rellenas, y diferentes tipos de

¹ Ministerio de Educación, Presidencia de la Nación, INET. Hotelería y Gastronomía. Estado de Situación, 2009.

salsas cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y los criterios de calidad. Como así también a quienes ejercen este trabajo y buscan profundizar y/o ampliar sus conocimientos.

4. Diseño Curricular

a) Denominación

Curso de Capacitación Laboral de Elaborador/a de pastas artesanales.

b) Alcances.

El/la elaborador/a de pastas artesanales está capacitado para aplicar con destreza las diferentes técnicas de elaboración de masas bases, rellenos y salsas para pastas artesanales simples y rellenas; organizar su espacio de trabajo, seleccionando equipos, herramientas y utensilios de acuerdo al volumen a producir; interpretar recetas y preparar la mise en place realizando los controles de materias primas y los cálculos necesarios; cocinar las pastas utilizando los métodos de cocción correspondientes; lograr condiciones operativas, seguras y eficientes de trabajo; aplicar lo establecido en el Código Alimentario Argentino. Asimismo; y participar en la definición de las ofertas gastronómicas relativas a pastas artesanales.

Se desempeña en el marco de un equipo de trabajo, con niveles de responsabilidad y grados de autonomía según características y complejidad del establecimiento gastronómico.

c) Orientación de Área Ocupacional

El/la elaborador/a de pastas artesanales desarrolla su actividad ocupacional en diversos establecimientos del sector gastronómico, por ejemplo: restaurantes, empresas de catering y fábricas de pastas artesanales, pizzas y empanadas.

d) Orientación a Trayectorias Formativas

Los/as estudiantes podrán ampliar y/o fortalecer sus trayectorias de formación a través de los cursos, trayectos y tecnicaturas de la familia profesional Gastronomía de la Educación Técnico Profesional.

e) Objetivos y Evaluación de las capacidades.

Los objetivos de esta Capacitación Laboral en término de capacidades a desarrollar son:

- Organizar el espacio de trabajo seleccionando y disponiendo equipos, utensilios e insumos para la elaboración de pastas simples y/o rellenas según la producción solicitada.
- Interpretar recetas de los distintos tipos de pastas y salsas a elaborar y preparar la mise en place respectiva teniendo en cuenta el volumen a producir.
- Calcular cantidades de materias primas en función del tipo y escala de producción de pastas artesanales.

- Realizar el control de las materias primas a utilizar interpretando la información provista por rótulos y reconociendo organolépticamente el estado o aptitud bromatológica y las alteraciones frecuentes.
- Aplicar los métodos de prevención o retardamiento de las alteraciones frecuentes de los alimentos a usar.
- Aplicar con destreza las técnicas de elaboración de masas bases, rellenos y salsas para pastas simples y rellenas.
- Aplicar las características generales y las propiedades funcionales de las principales materias primas que se utilizan en la elaboración de pastas artesanales.
- Diferenciar los tipos de salsas que pueden acompañar las pastas simples y las pastas rellenas.
- Cocinar las pastas y las salsas aplicando los métodos de cocción pertinentes controlando el proceso hasta el punto indicado.
- Conocer y cumplir la legislación sanitaria vigente para la manipulación de alimentos.
- Seleccionar y aplicar las técnicas adecuadas de manipulación y conservación de materias primas, masas, piezas crudas y productos terminados.
- Generar condiciones operativas, seguras y eficientes de trabajo en la cocina.
- Identificar problemas operativos y efectuar las consultas correspondientes.
- Manipular en forma segura los equipos y herramientas siguiendo las indicaciones de los manuales de fabricación y/o normas y procedimientos establecidos.
- Identificar y aplicar los procedimientos de limpieza y saneamiento conociendo los fundamentos higiénico-sanitarios de los mismos y la regularidad en que deben ejecutarse para prevenir focos de contaminación.

Los criterios de evaluación a considerar son:

- Comprende conceptos.
- Se adecua a las consignas brindadas por el docente.
- Resuelve incidentes/problemas/situaciones.
- Participa en grupos/trabajo en equipo.
- Demuestra habilidad para comunicarse.
- Interpreta y utiliza la información brindada por los manuales de fabricación y/o normas y procedimientos establecidos para la manipulación segura de equipos y herramientas.
- Interpreta órdenes de trabajo y recetas.
- Organiza la plaza de trabajo con los elementos necesarios de acuerdo a las pautas previstas.
- Realiza la mise en place haciendo los cálculos de materias primas y los controles necesarios.

- Aplica técnicas, métodos y procedimientos adecuados de amasado, corte, relleno, moldeado y armado de pastas simples y rellenas utilizando equipos, herramientas y soportes respectivos y respetando criterios de calidad.
- Incorpora los ingredientes en la secuencia adecuada aplicando técnicas de mezclado y/o amasado de acuerdo a los tiempos y velocidades apropiados al tipo de masa a elaborar.
- Controla la elasticidad, tenacidad y cohesión de la masa correspondiente al tipo de pasta a elaborar.
- Aplica el método de cocción adecuado según el tipo de pasta o salsa y controla el punto de cocción.
- Repone elementos de trabajo y materias primas de acuerdo a la variación del servicio.
- Acondiciona los recursos materiales.
- Aplica criterios de seguridad laboral en el proceso de trabajo.
- Aplica criterios de seguridad alimentaria en el proceso de trabajo.

Los aprendizajes y capacidades desarrolladas se evaluarán a lo largo de la cursada y en momentos puntuales según criterio docente. Los instrumentos de evaluación propuestos son:

- Listas de cotejo: se utilizarán para indicar lo observado sobre el dominio de los procedimientos técnicos y las funciones asociadas al rol.
- Diálogo reflexivo: se utilizará a partir del planteo de un problema, una pregunta o dificultad a fin de comprobar la comprensión de conceptos y la capacidad para resolver posibles problemas.
- Cuestionario oral: se utilizará de forma informal para comprobar la comprensión de conceptos y el dominio de los procedimientos.
- Observación sistemática: se realizará durante todos los encuentros a fin de conocer la progresión de los saberes adquiridos en términos de participación, comunicación y ejecución.

Los requisitos de aprobación se enmarcan en la normativa vigente para el ámbito de la Formación Profesional.

f) Contenidos y Actividades Formativas

Bloques de Contenidos	Actividades Formativas
<p>Introducción al rol</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Características del Sector Gastronómico. ● Áreas ocupacionales en las que se puede desenvolver el/la 	<ul style="list-style-type: none"> ● Descripción por parte del docente de las características del Sector Gastronómico. ● Exposición dialogada sobre el Código Alimentario Argentino y sobre los requisitos a cumplimentar para la obtención del

<p>Elaborador/a de pastas frescas artesanales.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Equipo de trabajo. Organigrama de la cocina. Roles y funciones. • Normativa que regula la actividad. Introducción a la ley N° 18.284, Código Alimentario Argentino. Requisitos para desempeñarse como manipulador/a de alimentos. 	<p>“Carnet de Manipulador de alimentos”.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entrevistas a distintos trabajadores/as del sector para conocer experiencias sobre el ejercicio profesional cotidiano, relacionadas con la importancia de una buena gestión y atención al cliente. Se presta especial atención a la búsqueda de criterios comunes de trabajo para estos aspectos. • Juego de roles de entrevista laboral. Algunos participantes dramatizan y los/as demás observan. Luego se analizan fortalezas y debilidades de los desempeños vistos.
<p>Organización y preparación del espacio de trabajo, elementos y materias primas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Espacio de trabajo. Mobiliario, equipos, herramientas y utensilios. Características, funciones, uso adecuado y mantenimiento preventivo. Acondicionamiento. Organización y circulación en el espacio de trabajo. • Las materias primas. Clasificación. Características generales. Pautas para el almacenamiento y el acondicionamiento. • Preparación previa o mise en place. Concepto. Controles a realizar: equipos, herramientas, materias primas y preparaciones. Técnicas. • Interpretación de recetas e indicaciones verbales o escritas. • Cálculo de materias primas. Rindes. Proporcionalidad y regla de tres simple. Sistemas de medición. Peso y volumen. Utilización de instrumentos de medición. 	<ul style="list-style-type: none"> • Recorrido/observación e identificación de los elementos de trabajo, las materias primas y los aspectos claves para el armado de la plaza de trabajo por parte de los participantes. Posterior síntesis docente. • Exposición dialogada sobre los elementos básicos de preparación, tiempos e ingredientes de los platos de pastas y las salsas. • Observación de videos e imágenes sobre las formas típicas de contaminación de alimentos. Presentación docente sobre las técnicas de higiene y sanidad alimentaria para la manipulación de alimentos y pautas para lograr la inocuidad de éstos. • Demostración docente sobre los controles a implementar en equipos, utensilios y herramientas y su puesta en funcionamiento. • Prácticas de higiene antes, durante y después del proceso de elaboración: mobiliario, equipos y utensilios; manos y mesada. • Ejercicios de interpretación de recetas y cálculo de cantidades de materias primas y de rendimiento. • Prácticas de control de materias primas a usar y evaluación sensorial.

<ul style="list-style-type: none"> ● BPM, personales y ambientales. Buenas prácticas de manufactura aplicadas al proceso de producción. Cuidado de las condiciones de seguridad e higiene. ● Formas típicas de contaminación de alimentos. Técnicas de higiene y sanidad alimentaria para la manipulación de alimentos. Inocuidad de los alimentos. 	
<p>Elaboración de pastas simples</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Pastas: Definición. Clasificación. Pastas simples y pastas rellenas. Características de la elaboración de las pastas simples y de la masa. ● Técnica de amasado, estirado y corte. Técnicas de corte manual y con máquina. ● Métodos de cocción. ● Ingredientes sólidos y líquidos en la pasta simple. Porcentaje de hidratación. Características generales y propiedades funcionales de las materias primas. ● Distintos tipos de masa para pastas. ● Elaboración de masa a base de puré. ● Características generales de cada elaboración y porcionamiento de la pasta. ● Salsas: Definición. Clasificación. Usos. Características de las salsas para pastas. Pastas simples-salsas complejas. Ingredientes. Características de las materias primas y propiedades funcionales. Mise en place. Técnicas y métodos de elaboración. BPM. ● Alteraciones de los envases de 	<ul style="list-style-type: none"> ● Demostración por parte del docente sobre las distintas técnicas de corte de papas y verduras. ● Demostración por parte del docente de la técnica de amasado, estirado y corte. ● Prácticas guiadas aplicando las técnicas por parte de los participantes, el docente realiza correcciones a fin de ir mejorando. ● Elaboración de pappardelles con salsa bechamel por parte de los estudiantes. El docente realiza correcciones a fin de ir mejorando las técnicas. ● Elaboración de ñoquis de papa con salsa bolognesa por parte de los estudiantes. El docente realiza correcciones a fin de ir mejorando las técnicas. ● Elaboración de ñoquis soufflé verdes con salsa rosa por parte de los estudiantes El docente realiza correcciones a fin de ir mejorando las técnicas. ● Exposición dialogada y descripción por parte del docente de los distintos tipos de salsas que pueden acompañar a las pastas simples. ● Exposición dialogada sobre las diferencias entre la salsa blanca y la salsa velouté. ● Realización de un fondo de ave y un fondo oscuro. ● Revisión de los métodos de cocción.

<p>productos enlatados y conservación.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Síntesis docente acerca de las técnicas y procedimientos efectuados, apelando a las fortalezas y debilidades identificadas en el propio proceso de aprendizaje de cada participante.
<p>Elaboración de pastas rellenas</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Preparación de la masa para pasta rellena. Ingredientes sólidos y líquidos en la masa para pasta rellena. Porcentaje de hidratación. Características de la masa. Tipos y uso de moldes. ● Rellenos. Ingredientes. Características y tratamiento de las materias primas -carnes, vegetales, etc. Técnicas y métodos de elaboración. Conservación. BPM. ● Métodos de cocción. ● Pastas rellenas-salsas simples. Características de la mise en place y la elaboración. BPM. ● Salsas. Características de las salsas para pastas rellenas. Ingredientes. Características de las materias primas y propiedades funcionales. Mise en place. Técnicas y métodos de elaboración. BPM. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Demostración por parte del docente de la preparación de la masa. ● Exposición de recetas de distintos tipos de rellenos de pastas. ● Prácticas guiadas de elaboración de ravioles de pollo con salsa velouté y verdeo por parte de los estudiantes. El docente realiza correcciones a fin de ir mejorando las técnicas. ● Elaboración de sorrentinos de ricota y calabaza con salsa Mornay por parte de los estudiantes El docente realiza correcciones a fin de ir mejorando las técnicas. ● Elaboración de rotolo de acelga y ricota con salsa de tomate por parte de los estudiantes El docente realiza correcciones a fin de ir mejorando las técnicas. ● Elaboración de capelettis de remolacha relleno 4 quesos con salsa demi-glace con champiñón por parte de los estudiantes El docente realiza correcciones a fin de ir mejorando las técnicas. ● Síntesis docente de las técnicas y procedimientos efectuados, apelando a las fortalezas y debilidades identificadas por el docente y los participantes en el proceso de elaboración de pastas rellenas.
<p>Elaboración de masa de estructura líquida</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Pastas a base de masa batida de estructura líquida. ● Características y propiedades de las materias primas. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Demostración por parte del docente de la técnica de masa batida de estructura líquida. ● Elaboración de crepes por parte de los estudiantes. El docente realiza correcciones a fin de ir mejorando las técnicas.

<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de elaboración de la masa. • Rellenos y salsas. • Métodos de cocción. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de canelones por parte de los estudiantes. El docente realiza correcciones a fin de ir mejorando las técnicas. • Síntesis de las técnicas y procedimientos efectuados, apelando a las fortalezas y debilidades identificadas por el docente y los participantes en el proceso de elaboración de masas de estructura líquida.
--	---

g) Duración y Organización Horaria

La duración de esta Capacitación Laboral es de 80 horas reloj.

h) Entornos formativos

Los espacios y equipamiento didáctico deberán ser ajustados en función de la cantidad de personas que utilicen las instalaciones y todos deben contar con el equipamiento de seguridad en cuanto a la utilización de energía eléctrica, ventilación, evacuación en caso de incendio y demás que indique la normativa legal vigente para este tipo de establecimientos.

Máquinas y/o equipos	
Denominación	Cantidad total
Pastalinda	2
Balanzas de cocina digital	5
Accesorios	
Sartenes	5
Ollas	5
Palo de amasar	5
Cuchillos	10
Tenedores	10
Cucharas	10
Bols de acero	5
Bols de plástico	5

Coladores	5
Colador chino	5
Espátula	5
Pinzas	5
Cuchara de madera	5
Tablas de cortes	10
Trapo Rejilla	5
Repasadores	5
Materias primas para 5 grupos de 4 estudiantes	
Harina	c/n
Huevos	c/n
Agua	c/n
Aceite de oliva	c/n
Sal fina	c/n
Manteca	c/n
Leche	c/n
Nuez moscada	c/n
Pimienta	c/n
Puré de papas	c/n
Fécula de maíz	c/n
Ajo	c/n
Cebolla	c/n
Zanahoria	c/n

Carne picada	c/n
Tomate perita	c/n
Extracto de tomate	c/n
Vino tinto	c/n
Fondo oscuro	c/n
Queso rallado	c/n
Harina 0000	c/n
Acelga	c/n
Crema de leche	c/n
Puré de tomate	c/n
Orégano	c/n
Ají molido	c/n
Azúcar	c/n
Aceite común	c/n
Pechuga de pollo	c/n
Morrón rojo	c/n
Vino blanco	c/n
Pan de miga	c/n
Fondo claro	c/n
Cebolla de verdeo	c/n
Ricota	c/n
Puré de calabaza	c/n
Queso crema	c/n
Tomates frescos maduros	c/n
Pan lactal	c/n

Aceitunas negras	c/n
Remolacha	c/n
Queso sardo	c/n
Queso azul	c/n
Queso tybo	c/n
Pan rallado	c/n
Champiñones	c/n
Jamón cocido	c/n
Elementos de higiene y EPP	
Detergente	2
Lavandina	2
Esponja de fibra	2
Esponja de acero	2
Limpiador en crema	2
Rejillas	2
Repasadores	2
Matafuegos ABC	1
Delantales falderos o con pechera	Según cantidad de estudiantes
Gorras o cofias descartables	Según cantidad de estudiantes
Trapos de piso	2
Secadores	2

i) Perfil del Capacitador:

En cuanto al perfil de las/os docentes para el dictado de este curso, la propuesta institucional para su designación se enmarcará en la Resolución 1678-MEGC/2018, familia profesional Gastronomía.

Se requerirá que las/os docentes a designar para el dictado de esta capacitación cuenten con formación, experiencia profesional comprobable y experiencia docente en el área de elaboración de pastas artesanales, y hayan aprobado la Formación de Instructores.

En lo referido a la designación de los docentes a cargo del curso se aplicarán los procedimientos definidos por la Resolución 4070- MEGC/2014.



GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES
"1983-2023. 40 Años de Democracia"

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número:

Buenos Aires,

Referencia: s/ANEXO

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 11 pagina/s.