

Curso: PASTELERO (Niveles I, II y III)

Código de curso: EUOGA004

Familia: Gastronomía

Código de Familia: EUOGA

Nivel de Certificación: II

Tipo de Certificación: CERTIFICACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INICIAL

Carga horaria: 360 Hs. (Divididos en 3 niveles de 120 Hs cada uno)

Referencia de ingreso: Nivel de Educación Primaria (acreditable a través de certificaciones oficiales del Sistema Educativo Nacional). De no poseer estos saberes previos deberán adoptarse decisiones curriculares para salvar este deficit, sumando las horas necesarias para este fin a la carga horaria del curso¹.

Marco de referencia: Res CFE N° 149/11 Anexo XV

¹ El tutor será el encargado de acompañar al estudiante y delimitar las estrategias pedagógicas que le permitan a este sortear los obstáculos que se le presenten en la apropiación de los contenidos y desarrollo de capacidades.

JUSTIFICACIÓN:

El recorte sectorial específico de la pastelería artesanal se identifica a partir de la existencia de una actividad económica vinculada a la elaboración no industrial de productos de base ovo-láctea farinácea. Estas actividades de elaboración y comercialización se desarrollan principalmente en establecimientos comúnmente conocidos como Panaderías-Confiterías o Confiterías. Su alcance de mercado se restringe por lo general a un radio de vecindad para satisfacción del consumo individual o familiar. Este carácter artesanal de la producción contempla dimensiones de producto, de proceso y de servicio particulares. La utilización extensiva de insumos frescos o naturales provee la característica específica del tipo y variedad de productos elaborados, a la cual se le suma un proceso de producción en el que incide de manera significativa el trabajo humano. A su vez, estos productos se comercializan en los mismos locales donde fueron producidos, o a través de puntos de venta, estableciéndose un trato personalizado con el cliente.

La innovación en la pastelería artesanal se ha expresado tradicionalmente por dos vías articuladas: la diferenciación de productos sobre un patrón común y compartido en la rama y una creación propia, que parte del desarrollo y prueba de: -materias primas (composición de la fórmula), - complementos y aditamentos del decorado (aspecto externo del producto) y, -de formas de comercialización (por unidad, al peso, porción, etc.).

La rama de la pastelería artesanal es una de las actividades económicas representadas por la F.A.T.P.C.H.P. y A. (Federación Argentina de Trabajadores Pasteleros, Confiteros, Heladeros, Pizzeros y Alfajoreros) y constituye junto a las otras ramas (pizzería, heladería, fábrica de alfajores y discos de empanadas y servicios rápidos) una compleja red de entrecruzamientos entre productos y servicios que, aunque marcada por problemáticas sectoriales específicas, comparte características comunes.

Durante la última década, la rama artesanal manifiesta transformaciones de importancia, sin por ello alterar el sustrato básico de su configuración en oposición con la producción industrial. La aparición de nuevos productores en el mercado –las cadenas de panadería de base refrigerada y la elaboración propia en las grandes cadenas de hipermercados- acompaña los nuevos hábitos de consumo modificando el alcance de la profesionalidad tradicional. Esta actividad, moviliza saberes productivos que requieren de capacidades inscriptas en el dominio de la dimensión técnica tales como destrezas y habilidades para producir, una gestión sincronizada de flujos de trabajo, producción y circulación comercial.

En el marco de estas transformaciones, a las que se suman las innovaciones tecnológicas de proceso (nuevos equipos de cocción y refrigeración) y de productos (nuevas materias primas) el

desempeño de los distintos roles laborales requiere de crecientes niveles de adaptabilidad. En perspectiva, la construcción paulatina de una compleja red de articulación entre producción y servicios de alimentos preparados, ofrece alternativas de empleabilidad variadas que suponen contextos laborales marcados por patrones de mercado, tecnología y producto igualmente variables².

La Escuela Universitaria de Oficios de la UNLP se propone ofrecer capacitación de calidad en oficios para el fortalecimiento de lazos con el mundo laboral o inserción en el mismo a población del Gran La Plata que vea vulnerado sus derechos al trabajo y a la educación (principalmente jóvenes desocupados, sub-ocupados, trabajadores de la economía informal, personas con niveles de escolaridad obligatorios incompletos).

Para personas sin empleo o en situación de precariedad laboral, el acceso a propuestas formativas de calidad se presenta como una oportunidad y una alternativa de mejora en sus trayectorias laborales.

En este sentido el sector gastronómico y particularmente la pastelería artesanal ofrece posibilidades de rápida inserción laboral y fundamentalmente brinda herramientas para desarrollarse como emprendedor.

PERFIL PROFESIONAL³

Alcance del perfil profesional

El Pastelero está capacitado, de acuerdo a las actividades que se desarrollan en el perfil profesional, para preelaborar, 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. También tiene conocimientos que le permiten 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

² Diseño Curricular Maestro pastelero N° de registro: 2178046. Marco Contextual. Ministerio de Trabajo Empleo y Seguridad Social.

³ Tomado del marco de referencia para el curso de Pastelero RE N° 149/11 Anexo XV

actuar como responsable del área de pastelería o en el marco de un equipo de trabajo en el proceso de elaboración de alimentos.

Funciones que ejerce el profesional

1. Mantener y verificar que estén limpios, desinfectados y operativos el equipamiento, maquinarias, utensilios y elementos de uso en pastelería y del área de trabajo.

El Pastelero está capacitado para mantener y controlar que las áreas de trabajo estén en las condiciones aptas de higiene para realizar su tarea. A su vez, tiene capacidad para utilizar correctamente la maquinaria, utensilios y elementos de uso de su área de trabajo, así como para evaluar el correcto funcionamiento de dichos elementos.

2. Participar en la elaboración de los menús y confeccionar el pedido de mercadería y/o requisitoria.

El Pastelero está capacitado para la elaboración de menús y ofertas de productos elaborados, acorde a las necesidades del establecimiento y considerando variables como ser, costos, perfil de negocio, impronta del establecimiento, aplicando las técnicas adecuadas, asegurando que las mismas satisfagan las necesidades y exigencias pedidas, manteniéndose dentro de las posibilidades económicas de la empresa y adaptándolos a cada necesidades de acuerdo al segmento del mercado al cual apunta a condiciones sociales, culturales, religiosas y económicas.

3. Recibir, controlar, verificar y almacenar materias primas según conformidad.

El Pastelero está capacitado para recepcionar materias primas y alimentos elaborados considerando las cantidades y calidades incluidas en el pedido de mercaderías, según normativas vigentes y las condiciones higiénico - sanitarias. En esta función, el profesional controla el inventario y las formas de almacenaje y retiro en almacenes secos y de materias primas y alimentos elaborados en almacenes fríos y congelados considerando la distribución y ubicación según procedimientos establecimiento y las normativas vigentes. En el cumplimiento de esta función, el cocinero realizará la distribución y control de las actividades del equipo de trabajo referidos a la limpieza y acondicionamientos de las materias primas considerando la inocuidad de los alimentos y sus fechas de vencimiento, así como las referidas al mantenimiento de las instalaciones y equipamiento de trabajo, considerando las condiciones higiénico - sanitarias y de funcionalidad.

4. Acondicionar y preparar las materias primas para el servicio (Mise en place)

Es función del Pastelero planificar y distribuir el trabajo de las preparaciones básicas de su área (mise en place) para que, al momento del servicio o la producción, permitan presentar las propuestas de la pastelería del establecimiento en óptimas condiciones organolépticas y de tiempo de servicio.

5. Elaborar, presentar y supervisar las preparaciones culinarias.

El Pastelero está capacitado para elaborar y/o supervisar la elaboración de preparaciones afines a la pastelería aplicando técnicas conformes a los productos a elaborar, a despachar en el establecimiento. Así mismo, será capaz de confeccionar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su posterior utilización en las diversas elaboraciones, decoraciones y presentaciones de los productos.

Área Ocupacional

El pastelero se podrá desempeñar en el área de producción / pastelería de establecimientos de distinta envergadura donde se produzca elaboración de alimentos, entre otros: restaurantes, confiterías / panaderías; bares; áreas gastronómicas en servicios de alojamiento, buques, escuelas, hospitales, cárceles, patios de comidas, servicios de catering (aéreos, terrestres o marítimos) industriales, fábricas (comedores industriales) y en plantas productoras de alimentos elaborados. Así mismo, en las áreas de recepción de productos alimenticios en comercios minoristas, mayoristas y grandes cadenas; lugares donde se presten servicios alimenticios (transportes, etc.); confiterías y pastelerías, etc.; Heladerías industriales, mayoristas de productos alimenticios, industrias de panificación y productos alimenticios listos para consumir, enfriados y congelados entre otros. Por otra parte, el pastelero se podrá desempeñar en la elaboración de productos de pastelería para la venta en emprendimientos particulares.

OBJETIVOS:

Objetivo General:

- Construir herramientas para que el pastelero coordine la organización de los recursos disponibles y cumpla los objetivos de la producción y comercialización, en condiciones sanitarias adecuadas para las personas, los medios de trabajo y los productos de pastelería.

Objetivos específicos:

- Organizar, prever y planificar el trabajo previo de preparación y disposición de medios de trabajo para la producción (mise en place).
- Manejar procedimientos y técnicas básicas de la actividad.
- Colaborar con el superior en las fases de elaboración y terminación de productos.
- Observar al maestro u oficial de quien esté a cargo para aprender.
- Prevenir focos de contaminación.
- Preservar el orden y la higiene de la cuadra.
- Resguardar la seguridad propia y la de otros y la integridad de los medios de trabajo.
- Interpretar y emitir comunicaciones orales o escritas.
- Coordinar con otros trabajadores de la cuadra aspectos de la secuencia de trabajo.
- Indagar y consultar diferentes fuentes de información claves.

CAPACIDADES PROFESIONALES-COMPETENCIAS Y CONTENIDOS POR MÓDULO⁴:

Capacidades profesionales/competencias:

- Interpretar información técnica, escrita o verbal, relacionada con productos, procesos y/o tecnología aplicable a trabajos en la pastelería, identificando códigos y simbología propios de la actividad, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida.

⁴ Tomados del marco de referencia para el curso de Pastelero RE N° 149/11 Anexo XV

- Transferir la información de los procesos de producción, relacionada con productos o procesos en la pastelería, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida.
- Comprender e identificar en la carta, las preparaciones a realizar para planificar y organizar la confección de la mise en place con el fin de asegurar la disponibilidad de las preparaciones al momento del servicio o producción.
- Integrar 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.
- Seleccionar máquinas, herramientas e insumos, elementos de protección personal y técnicas de trabajo para asegurar que se cumplan con los estándares de seguridad laboral, bromatológicas y optimizar las características organolépticas durante los procesos de procesamiento de alimentos.
- Aplicar las normas de seguridad específicas, tanto en las tareas propias como en el contexto general de la pastelería, en cuanto a su seguridad personal y de terceros, manteniendo las condiciones de orden e higiene del ambiente de trabajo.
- Establecer relaciones sociales de cooperación, coordinación e intercambio en el propio equipo de trabajo, con otros equipos de del área gastronómica o que estén relacionados con el servicio que brinda el establecimiento donde desarrolla sus actividades.
- Transmitir información técnica de manera verbal, sobre el desarrollo de las actividades que le fueron encomendadas para poder distribuir y organizar el trabajo.
- Aplicar la selección de la materia prima y la elección de la técnica adecuada para la producción de los productos de la pastelería a ser presentados en el servicio.
- Aplicar criterios de requisición y abastecimiento de las materias primas y su mejor aprovechamiento basado en las normas de calidad y seguridad alimentaria.

Contenidos de la enseñanza relacionados con las capacidades profesionales-competencias

- Seguridad e higiene en la gastronomía. Causas y consecuencias que producen las malas prácticas en el área.

- Vocabulario gastronómico en la pastelería como herramienta de comunicación y desarrollo en la actividad. Aplicaciones.
- Las características organolépticas de las materias primas. Su descripción y reconocimiento físico.
- Procesos y técnicas de tratamiento de las materias primas para su aprovechamiento. Cortes y conservación. Descripción.
- Los diferentes puestos de trabajo y especializaciones en la profesión. Sus características. La importancia de la mise en place.
- Masas, tipos y características. Técnicas de elaboración de productos de la pastelería salada y dulce. Las masas de la pastelería en la cocina. Aplicación en preparaciones, producción, conservación.
- Preparaciones más emblemáticas de la pastelería nacional e internacional. Reconocimiento y características. Técnicas de elaboración.
- Técnicas para el correcto y seguro tratamiento de las materias primas. Aplicaciones. Técnicas y métodos de producción artesanales y mecánicos.
- Equipos, maquinarias, herramientas y utensilios para la producción y la elaboración de preparaciones culinarias. Descripción, características y utilización.
- Costeo de las elaboraciones. Rendimientos. Costos y fijación de precios.
- Organización del trabajo y funciones que cumplen cada puesto en la pastelería.
- Cortes y tratamientos de vegetales y frutas. Reconocimientos y técnicas de elaboración.
- Trabajo con las carnes, aves, pescados y mariscos. Métodos de cocción aplicados para elaborar productos inherentes a la pastelería salada
- Trabajo con las frutas, vegetales. Obtención de corte y métodos de cocción aplicados a la elaboración de productos de la pastelería.
- Especias, hierbas y los condimentos. Reconocimiento y aplicaciones.
- Preparaciones de la pastelería. Técnicas de presentación sobre diferentes tamaños, materiales y formatos de vajillas y bandejas.
- Masas, cremas y productos de la pastelería y panadería dulce y salada. Características y técnicas de elaboración.

- Técnicas de elaboración y armado de las diferentes masas y panes.

El docente agrupará en módulos y ubicará en los 3 niveles las capacidades profesionales/competencias y contenidos vinculados detallados anteriormente.

Los mismos serán organizados en un cuadro como el que se observa a continuación.

NIVEL	MÓDULO	CAPACIDADES PROFESIONALES/COMPETENCIAS GENERALES	CONTENIDOS

ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA:

El presente diseño se enmarca en el enfoque de **formación por capacidades profesionales-competencias** que responde a la necesidad de encontrar un punto de convergencia entre educación y trabajo, que tiene como eje una formación de calidad vinculada con las necesidades de los individuos y con las necesidades del sector productivo. Este se presenta como una alternativa para responder desde el punto de vista formativo a las necesidades derivadas de las transformaciones del mundo del trabajo.

Como toda formación profesional basada en el enfoque de competencias laborales intenta promover el aprendizaje, práctico, integral y activo. Busca como resultado cambios en la forma de actuar de las personas. En este sentido, se destaca el valor de la experiencia (propia y de otros) que adquieren significación a partir del acercamiento a situaciones vinculadas con la realidad del trabajo en el sector y del aporte de compañeros y compañeras más experimentados/as.

El enfoque de competencias también plantea particularidades en la definición de metodología de aprendizaje. Por tratarse de un enfoque que privilegia la experiencia, los conocimientos y su puesta en práctica en el ámbito laboral, se estructura en la metodología de resolución de problemas. Esta implica un proceso de indagación hacia la resolución de preguntas sobre situaciones complejas.

Implica recabar información para procesarla, aplicarla y resolver cualquier situación y por lo tanto permite la integración de contenidos. Promueve una postura activa. Estimula el pensamiento crítico y reflexivo. Favorece el intercambio con el otros /as. Este tipo de aprendizaje basado en problemas, promueve la interacción grupal considerándola uno de los ejes en la metodología de aprendizaje. La realización de trabajos en equipo y el intercambio con otros /as estimula el aprendizaje de los conocimientos y experiencia del otro /a, la capacidad de escucha. Implica también aprender a defender las propias ideas, genera vínculos afectivos que favorecen el hecho de aprender, estimula la pertenencia a un grupo. Por otro lado, cuando grupalmente se propone la resolución de problemas, el aporte de cada persona colabora en la construcción de estrategias creativas que aprovechan la sinergia grupal para potenciar la producción del aprendizaje.

La organización curricular propuesta considera la articulación entre práctica y teoría a través del **diseño de módulos**, centrados en torno a situaciones problemáticas derivadas del contexto laboral y expresadas para su tratamiento en proyectos, simulaciones, análisis de casos, actividades de mejora continua o búsqueda de soluciones apropiadas, entre otras alternativas.

El énfasis estará puesto en todo momento en el **desarrollo de las capacidades**, no a los contenidos como fines en sí mismos. Estos pueden ampliarse a aquellos demandados por la situación problemática que se esté resolviendo⁵.

Cuando hablamos de resolución de situaciones problemáticas hacemos referencia a aquellas que reflejen las que habitualmente deberá afrontar el carpintero y armador en su actividad laboral. Para ello resulta conveniente recurrir a la simulación de situaciones como: la observación de campo y el análisis de casos que permitan adoptar las técnicas Diseño Curricular Armador y montador de tabiques y cielorrasos de placas de roca de yeso de trabajo según las reglas del arte del oficio, las disposiciones de higiene y seguridad, las relaciones interpersonales, la calidad del trabajo, a modo de vincular la acción con la reflexión sobre la propia práctica. Desde el punto de vista de la organización de la clase, se propone combinar actividades individuales y grupales.

Las **actividades individuales** generalmente se utilizan cuando se requiere desarrollar competencias en profundidad o realizar síntesis de conocimientos.

⁵ Diseño Curricular Maestro pastelero N° de registro: 2178046. Criterios de enseñanza. Ministerio de Trabajo Empleo y Seguridad Social.

Las **actividades grupales** pueden generarse en grupos pequeños o en debate plenario; se utilizan en general cuando se demanda comprensión, análisis y reflexión sobre la práctica y sus fundamentos, producción y propuestas de mejoras, entre otras capacidades.

Se sugiere planificar actividades formativas en función de las características de los participantes para coadyuvar al logro de los aprendizajes, adecuando el avance al desarrollo de cada persona y del propio grupo.

Las actividades se organizan, considerando los distintos momentos en la secuencia didáctica, en iniciales, de desarrollo y de cierre o finales.

Actividades de inicio: Se relacionan con todo el módulo. Su propósito es explorar los saberes previos, las expectativas e intereses de los cursantes; presentar de manera significativa el módulo; plantear la situación problemática y explicitar los objetivos y la metodología de trabajo para que los participantes sepan qué van a realizar, por qué se propone y cómo van a trabajar. Los saberes y experiencias previas de los participantes constituyen la base para promover la construcción de aprendizajes significativos, por ello todo nuevo proceso de enseñanza debe comenzar con una evaluación de dichos saberes en función de los objetivos propuestos.

Actividades de desarrollo: Se determinan fundamentalmente por el núcleo de capacidades que se pretende desarrollar. Pueden hacer referencia a todo el módulo, o en su defecto a cada unidad o bloque, si se han incluido. En esta instancia se sugiere a partir de la información diagnóstica, promover la participación activa de los participantes en la construcción de sus procesos de aprendizaje y establecer la mayor cantidad de relaciones en el material que se pretende enseñar con la finalidad de ayudar a que el participante lo asimile a sus esquemas previos y pueda reestructurar sus saberes en niveles crecientes de complejidad. En este marco, el error se valoriza como un medio para comprender el proceso de aprendizaje del cursante y una ayuda para superarlo. En el desarrollo resulta necesario integrar las dimensiones de la competencia e interrelacionar en forma equilibrada las actividades prácticas con las de reflexión, las ejemplificaciones, los debates, las explicaciones y las demostraciones adecuadamente, de modo de contribuir al logro de las capacidades requeridas.

Actividades de cierre: Se relacionan con todo el módulo. Su propósito es promover la integración y aplicación del aprendizaje (realización de una tarea, elaboración de un producto, resolución del problema). Esta actividad, si bien es la culminación del proceso de aprendizaje del módulo se puede comenzar a elaborar desde el comienzo ya que puede constituir un punto de referencia

para planificar las actividades de desarrollo. En un primer momento, nos podemos interrogar ¿qué situación vamos a plantear para que los participantes puedan evidenciar el aprendizaje logrado? ⁶

Serán pilares centrales de todas las estrategias de enseñanza la interacción grupal, el respeto por los ritmos del aprendizaje y perspectivas de cada uno y el acompañamiento ante situaciones que obstaculicen la trayectoria de formación del estudiante, ya sea en su permanencia o en la apropiación de contenidos. El **rol del tutor**, que trabaja junto al docente, es central en relación con estos aspectos.

La planificación de actividades formativas alternativas, formuladas a partir del conocimiento de la heterogeneidad de los cursantes, el seguimiento de la asistencia y el monitoreo de las dificultades y el consecuente acompañamiento ante dichas problemáticas son claves dentro de la tarea del tutor.

Prácticas Profesionalizantes

La carga horaria destinada a la realización de las prácticas profesionalizantes, serán del 60% del total del curso y las mismas serán transversales a todas las capacidades profesionales-competencias y contenidos. Constando cada encuentro de 1 hora de teoría y 2 de prácticas en las cuales se pondrán en juego las herramientas teóricas en una práctica reflexiva en el que interactúan la percepción, la acción, las capacidades, las habilidades, destrezas y actitudes.

A lo largo del curso se irán poniendo en práctica los saberes profesionales sobre procesos de servicios gastronómicos teniendo como referencia los posibles entornos de trabajo. Durante el primer nivel se trabajará en la realización de productos de pastelería, en el nivel 2 se trabajará sobre la producción y organización de cantidades para venta o eventos (a partir de situaciones hipotéticas o concretas dentro de la comunidad en la que se desarrolla el curso) y en el tercer nivel se prevé la realización de pasantías o entrenamientos laborales en instituciones comunitarias.

MATERIALES DIDÁCTICOS

Aula-cocina equipada

Equipos: Balanza digital, batidora eléctrica de mano

⁶ Diseño Curricular Basado en Norma de Competencia Laboral N° de registro: 2179466. Criterios para la enseñanza. Ministerio de Trabajo Empleo y Seguridad Social.

Utensilios: Bowls, moldes, tarteras, cacerolas, cuchillas, ollas, espumaderas, coladores, cubiertos, cucharones, picos, mangas, acoples.

Elementos de seguridad e higiene: Guantes, cofia/gorro/, alcohol en gel, agarraderas, repasadores, rejillas.

Materiales e insumos: Azúcar común, impalpable y negra, harina común y leudante, maizena, chocolate semi amargo, coco rallado, esencia de vainilla, dulce de leche y dulce de leche repostero, fondant/pasta para forrar tortas, polvo para hornear, cacao amargo, moscato y colorantes. Papel film, papel manteca y papel aluminio.

Material didáctico: Pizarrón y/o rotafolio, papel afiche o de rotafolio, fibrones y/o marcadores, equipo multimedia con sonido y cañón, material audiovisual, cuadernillos del curso.

MECANISMOS DE EVALUACIÓN:

Es importante desde este enfoque el desarrollo de capacidades de autoevaluación, como parte del proceso de apropiación de los contenidos. Y que esto hace referencia a que el sujeto pueda analizar en profundidad las situaciones de aprendizaje y vincularlas a su entorno laboral.

De ese modo logra:

- El desarrollo de capacidades de auto referencia y autorregulación del aprendizaje
- La estimulación de la apropiación de la actividad de conocer como desempeño individual.
- La responsabilidad en la apropiación de los contenidos
- La identificación de formador/a como acompañante de los logros personales y grupales.

Esto se plantea no sólo como estrategia metodológica sino también como herramientas para el desarrollo de capacidades hacia la práctica profesional enmarcada en procesos productivos de calidad y seguridad en el ámbito laboral.

Un aspecto importante dentro de este enfoque lo constituye el tipo de evaluación empleada durante el proceso de aprendizaje.

Se proponen tres tipos de evaluaciones:

- **Evaluación diagnóstica:** se efectúa al iniciar cada unidad de aprendizaje. Constituye un instrumento que permite tener en cuenta las capacidades adquiridas por los/ as participantes a través de sus experiencias anteriores (formativas, laborales), los conocimientos y las actitudes que

evidencian ante los distintos procesos de producción, el modo de interacción que se produce en las actividades grupales.

- **Evaluación del proceso de trabajo individual y grupal:** será continua. A partir de las propuestas de actividades individuales y grupales en la puesta en práctica de los módulos de formación. Considerará el desarrollo de cada módulo diferenciando momentos de inicio, desarrollo y cierre de cada módulo. De acuerdo con el desarrollo de estas actividades, habrá momentos de intercambio y evaluación individual y grupal. Se estimula también el desarrollo de actividades de autoevaluación buscando que cada participante desarrolle estrategias metacognitivas para identificar sus expectativas frente al curso, reconocer sus conocimientos previos, evaluar su desempeño en el trabajo grupal y reconocer sus logros en el aprendizaje.

- **Evaluación final o certificación:** se ajustará a las capacidades que se espera lograr al finalizar cada módulo. Pueden presentarse una instancia individual y otra grupal.

Se lleva a cabo a partir de tres tipos de instrumentos:

- **Lista de cotejo**
- **Ejercicio de integración**
- **Evaluación oral y escrita de la unidad de aprendizaje**

La instancia de evaluación individual considera sobre todo el grado de acercamiento a la problemática planteada en el módulo, de apropiación de los contenidos y de aplicación a las situaciones de trabajo cotidianas. Esta instancia será de modo oral o escrita, buscando sobre todo la aplicación de los contenidos a su situación de trabajo.

La instancia de evaluación grupal tendrá en cuenta también el grado de apropiación y aplicación de los contenidos como la dinámica grupal de resolución de problemas en conjunto o elaboración de productos y el análisis de incidentes ocurridos en el proceso productivo, tendientes a generar mejores respuesta frente a las condiciones de trabajo específicas de su sector⁷.

CRONOGRAMA DE TRABAJO:

El docente ubicará los módulos y niveles distribuidos en el siguiente cronograma de trabajo

⁷ Diseño Curricular Maestro pastelero N° de registro: 2178046. Criterios de Evaluación. Ministerio de Trabajo Empleo y Seguridad Social.



NIVEL	MESES	ENCUENTROS (de 3 horas c/u)	MÓDULO
I	MARZO a JULIO	-1,2,3,4,5,6,7 y 8 (mes de marzo) -9,10,11,12,13,14,15,16 (mes de abril) -17,18,19,20,21,22,23,24 (mes de mayo) -25,26,27,28,29,30, 31 y 32 (mes de junio) -33,34,35, 36, 37, 38 y 39 (mes de julio)	
II	AGOSTO a DICIEMBRE	-1,2,3,4,5,6,7 y 8 (mes de agosto) -9,10,11,12,13,14,15,16 (mes de septiembre) -17,18,19,20,21,22,23,24 (mes de octubre) -25,26,27,28,29,30, 31 y 32 (mes de noviembre) -33,34,35, 36, 37, 38 y 39 (mes de diciembre)	
III	MARZO a JULIO	-1,2,3,4,5,6,7 y 8 (mes de marzo) -9,10,11,12,13,14,15,16 (mes de abril) -17,18,19,20,21,22,23,24 (mes de mayo) -25,26,27,28,29,30, 31 y 32 (mes de junio) -33,34,35, 36, 37, 38 y 39 (mes de julio)	

MG. MARIA BONICATTO
Prosecretaria
de Políticas Sociales
U.N.L.P.