

VISTO:

El expediente N° S01: 3520/2023 UADER_RECTORADO, referido al proyecto de capacitación en Oficio: TALLER AUXILIAR DE COCINA; y

CONSIDERANDO:

Que la Secretaría de Integración y Cooperación de UADER eleva la Propuesta referida al proyecto de capacitación en Oficio: TALLER AUXILIAR DE COCINA en el marco de la Resolución "CS" N° 068/16 UADER que reglamenta la oferta del Centro de Capacitación y Formación Laboral de la Universidad.-

Que la capacitación está dirigida a jóvenes y adultos; prevé una articulación con las distintas fuerzas vivas de la comunidad y se plantea como una estrategia que tomando como estructura la educación no formal, permita poder abrir posibilidades de inserción en un mercado con mucha demanda como el gastronómico.-

Que el taller da cuenta del Plan de Desarrollo Institucional, esencialmente en el cumplimiento del punto 2.4.D: "Puesta en marcha y consolidación de espacios de capacitación e intercambio de experiencias docentes, atendiendo a las trayectorias estudiantiles y sus problemáticas".-

Que la construcción de espacios y herramientas de enseñanza y aprendizaje constituyen el camino para transitar procesos de inclusión y movilidad social ascendente.-

Que el Sr Rector remite las presentes a este Cuerpo Colegiado, dejando aclarado que solo se aprueba la propuesta formativa de la capacitación y que la ejecución del mismo se supedita a la existencia de los fondos presupuestarios necesarios.

Que la Comisión Permanente de Extensión del Consejo Superior, en despacho con fecha 26 de abril de 2023, recomienda aprobar el proyecto de capacitación en Oficio: TALLER AUXILIAR DE COCINA.-

Que este Consejo Superior en su tercera reunión ordinaria llevada a cabo el día 27 de abril de 2023, resuelve por unanimidad de los presentes aprobar el despacho de la Comisión Permanente de Extensión.-

Que es competencia de este Órgano resolver actos administrativos en el ámbito de la Universidad en uso pleno de la autonomía, de acuerdo al Artículo 269° de la

RESOLUCIÓN "CS" N° **103-23**

Constitución de la Provincia de Entre Ríos "*La Universidad Provincial tiene plena autonomía. El Estado garantiza su autarquía y gratuidad...*", y en el Artículo 14° incisos a), d) y n) del Estatuto Académico Provisorio de la Universidad Autónoma de Entre Ríos aprobado por Resolución Ministerial N° 1181/2001 del Ministerio de Educación de la Nación.-

Que en ausencia del Sr. Rector en su carácter de Presidente del Consejo Superior se aplica lo establecido en la Ordenanza "CS" 041 UADER modificada por la Ordenanza "CS" 139 UADER, asumiendo la mencionada presidencia la Sra. Vicerrectora de la Universidad.-

Por ello:

EL CONSEJO SUPERIOR DE LA
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE ENTRE RÍOS

RESUELVE:

ARTÍCULO 1°: Aprobar la Propuesta Académica de capacitación en oficio: "TALLER AUXILIAR DE COCINA" de la Universidad Autónoma de Entre Ríos en el marco de la Resolución "CS" N° 068/16 UADER, que como anexo único forma parte de la presente, conforme los considerandos antes mencionados.-

ARTÍCULO 2°: Dejar debidamente aclarado que en el Artículo precedente solo se aprueba la Propuesta del Taller y que la ejecución del mismo se sujeta a la existencia de los fondos presupuestarios necesarios.-

ARTÍCULO 3°: Registrar, comunicar, notificar a quienes corresponda y cumplido, archivar.-


M. MARIANO A. CAMOIRANO
A/C Secretaria del Consejo Superior
U.A.D.E.R.


Esp. Rossana Sosa Zitto
VICERRECTORA
Universidad Autónoma de Entre Ríos

ANEXO ÚNICO

Capacitación en Oficios: TALLER AUXILIAR DE COCINA

De la Capacitación	Auxiliar de cocina
Descripción de la propuesta	<p>Esta propuesta persigue como principal objetivo el dictado de una capacitación en oficios, destinada a todas aquellas personas que deseen aprender técnicas teórico-prácticas en Auxiliar de Cocina.</p> <p>En un dialogo de saberes, se propone brindar herramientas para adquirir habilidades y conocimientos que le faciliten a los participantes acceder a una salida laboral en el área gastronómica.</p> <p>La capacitación buscará fortalecer las dos principales potencialidades del oficio: por un lado se trabajará en la adquisición de técnicas gastronómicas y por el otro, en los aspectos comerciales que vinculan el conocimiento con el mundo del trabajo, ya sea en relación de dependencia, de manera asociativa o forma autónoma.</p> <p>Habrán instancias teórico prácticas, divididas formalmente en cuatro módulos donde se destaca terminología culinaria, manipulación de alimentos, higiene y seguridad, aplicaciones, reconocimientos de los distintos alimentos y tiempos de cocción, entre otros. Asimismo, se tendrá en cuenta el correcto uso de las distintas herramientas y utensilios de cocina para, por ejemplo, no se produzcan desperdicios. El rol de "auxiliar de cocina" habla de un espacio más amplio que el del mero ámbito de la cocina. Abarcando un proceso que va desde la selección de los alimentos, el correcto uso de las herramientas de cocina y la posterior venta y distribución del producto final.</p> <p>Se trabajará en formato taller, de manera acompañada y colaborativa, donde cada participante diseñará su recorrido por la</p>



RESOLUCIÓN "CS" Nº **103-23**

	<p>formación atendiendo a sus necesidades y sus aptitudes.</p>
<p><u>Fundamentación</u></p>	<p>La Universidad autónoma de Entre Ríos viene desarrollando políticas educativas en extensión vinculadas a la formación laboral. Ampliar la oferta de las capacitaciones en oficio, resulta indispensable para potenciar las posibilidades de nuestra comunidad a la hora incorporarse al mercado laboral.</p> <p>La realidad socioeconómica en la que estamos inmersos requiere de personal técnico especializado y en continua formación.</p> <p>En este sentido, la apertura de nuevas capacitaciones aporta a la generación de políticas activas que contribuyen a mejorar las realidades sociales actuales.</p> <p>Es por ello, que desde la Universidad, tenemos un compromiso efectivo con los sectores históricamente más postergados, impulsando acciones que impactan directamente en la cotidianidad de los sujetos, transformando de este modo su realidad y la de su entorno.</p> <p>Asimismo buscamos generar un trabajo articulado con organizaciones gubernamentales y no gubernamentales, públicas y privadas, empresariales y de base, con el claro objetivo de cumplir con aquello que nos moviliza: desarrollar conocimientos y tecnologías para contribuir en mejorar la calidad de vida de nuestras poblaciones.</p>

Objetivo General:

Potenciar las posibilidades del acceso al mundo del trabajo a partir del dictado de una capacitación teórico-práctica en Auxiliar de cocina

Objetivo específicos:

- Aprender a elaborar distintas comidas, a manipular alimentos, conocer el buen uso de las herramientas, los electrodomésticos y utensilios.

- Brindar herramientas para la inserción laboral en un rubro creciente.
- Tener un sistema de organización que articule con otros organismos, entidades y organizaciones formales y no formales para orientar en salidas laborales.
- Promover el empleo independiente y asociativo.

Metodología:

Para el desarrollo de este curso de oficio se priorizaran las instancias teóricas- prácticas apuntando a la obtención de logros por parte de los cursantes de acuerdo a cada recorrido personal. Para ello se aplicara una metodología flexible, según las necesidades de los estudiantes y teniendo en cuenta el equipamiento del lugar donde se desarrolle.

Se aplicarán técnicas y metodologías que serán de utilidad para el fortalecimiento de habilidades y experiencias de la vida cotidiana.

Seguimientos y evaluación

Se tomaran como criterios de evaluación y de acreditación la adquisición de:

- Conocimientos, habilidades, destrezas, aptitudes y actitudes ligados a la capacitación laboral en Auxiliar de Cocina
- Destrezas laborales, competencia para aplicar lo aprendido en relación con las exigencias o demandas de la capacitadora, teniendo en cuenta sus particularidades.
- Cumplimiento de asistencia y la participación activa en taller.

Contenidos a Desarrollar**MÓDULO 1: CONCEPTOS BÁSICOS**

Herramientas y utensilios de cocina. Terminología Culinaria. Manipulación de alimentos, Seguridad e Higiene en la cocina.

Condimentos, hierbas y especias. Reconocimiento y aplicaciones.

Técnicas de cocción. Nutrición.

Salsas Madres y derivadas: Clasificación, usos, preparación, recetas.

Cortes y clasificación de verduras. Los fondos y las salsas como bases en la cocina.

Reconocimientos y técnicas de elaboración.

Recetas básicas.

MÓDULO 2: ARROCES, PASTAS FRESCA Y DIVERSAS SALSAS

Elaboración de la pasta fresca. Fideos, ravioles, ñoquis. Pastas simples y rellenas.

Técnicas de elaboración y armado.

Lasaña Boloñesa. Papardelle a la puttanesca. Tagliatelle al pesto genovés. Lingüini a la carbonara.

RESOLUCIÓN "CS" N° 103-23

Tipos de arroces. Cálculo del agua en la cocción de arroces secos.

Algunos de los preparados: Arroz a banda. Arroz caldoso de conejo y hortalizas. Risotto de setas. Arroz pilaf y risotto al azafrán.

MÓDULO 3: CARNES, ESTOFADOS Y RAGÔUTS

Clasificación de la carne. Compras, cortes, preparación y cocción

Los puntos de cocción de la carne.

Sopas, potajes y cremas.

Algunos de los preparados: Roastbeef con crema de calabaza al curry y cuscús con pistachos. Carrillada clásica. Pollo en pepitoria Boeuf bourguignon. Lomo con chimichurri. Bife relleno con hongos. Costillas glaseadas con panela y arepitas. Cordon Bleu con parmentière de ajo y romero. Milanesas de pollo y supremas rellenas. Carre de cerdo relleno y bondiola de cerdo. Rabas.

MÓDULO 4:

La importancia de la mise en place y las características de los diferentes puestos de trabajo y especializaciones en la profesión.

Desarrollo de la destreza para el correcto y seguro tratamiento de las materias primas.

Conocimiento de técnicas y métodos de producción artesanales y mecánicas.

Descripción y utilización de equipos, maquinarias, herramientas y utensilios para la producción y la elaboración de preparaciones culinarias.

Las bases para realizar el costo de las elaboraciones. Organización del trabajo y funciones que cumplen cada puesto en la cocina.

Destinatarios: Personas mayores de 18 años, interesadas en capacitarse y formarse en un oficio, con estudios primarios completos.

Carga Horaria: 80 horas reloj, con una duración de 4 meses.

Perfil de los Talleristas: Cocinero, técnico o estudiante en Gerenciamiento gastronómico, con perfil pedagógico y experiencia en la temática.

Bibliografía

Zurschmitt, Susana (2018) Alimentación para sanar - Nutrición para el cuerpo

Nutrición para el alma. Buenos Aires: Editorial: Albatros.

Fung, Jason (2021) El Código de la obesidad. Buenos Aires: Arkano Books.

López Alonso, Alfonso (2017) Comer bien a diario. Barcelona: Larousse Editorial.

Lopilato, Daniela (2018) Comer es un placer saludable. Buenos Aires: Planeta.