

PARANÁ, 25 NOV 2022

VISTO:

El expediente N° S01: 11157/2022 UADER_RECTORADO, referido a la Propuesta de Curso de Oficio Taller Repostería y Panadería Básica; y

CONSIDERANDO:

Que la Secretaría de Integración y Cooperación de la Universidad Autónoma de Entre Ríos eleva la Propuesta de Curso de Oficio Taller Repostería y Panadería Básica, a realizarse en el marco de los lineamientos establecidos en la Resolución "CS" N° 068/16 UADER, Centro de Capacitación creado por Resolución "CS" N° 118/15 UADER.-

Que el objetivo general del proyecto es favorecer la incorporación de conocimientos sobre Repostería y Panadería Básica a todas aquellas personas interesadas en recibir el aprendizaje de oficios que permitan tanto el ingreso como el sostenimiento dentro del mercado laboral local.-

Que el taller está destinado a personas mayores de 18 años, jóvenes y adultos, desocupados y/o sub ocupados, trabajadores precarios, interesados en capacitarse en Repostería y Panadería Básica, con estudios primarios completos; la carga horaria es de 96 horas reloj, con una duración de 4 meses.-

Que la propuesta fortalece la vinculación entre la Universidad, la gestión de políticas públicas y la comunidad, motorizando procesos de desarrollo local, tal lo establecido en el Plan de Desarrollo Institucional, Eje 1, Objetivo 1.1 línea acción C. Además aporta a la formación en capacidades y competencias para el ingreso al mundo laboral, tal lo sostenido en Eje 1, Objetivo 1.3 línea de acción B.-

Que la Comisión Permanente de Extensión del Consejo Superior, en despacho de fecha 24 de noviembre de 2022, recomienda aprobar la Propuesta de Curso de Oficio Taller Repostería y Panadería Básica.-

Que este Consejo Superior en su novena reunión ordinaria llevada a cabo el día 25 de noviembre de 2022, 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

RESOLUCION "CS" N° **363-22**

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.-

Por ello:

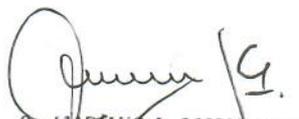
EL CONSEJO SUPERIOR DE LA
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE ENTRE RÍOS

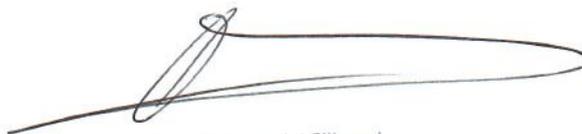
RESUELVE:

ARTÍCULO 1°: Aprobar el Curso de Oficio Taller Repostería y Panadería Básica, a cargo de la Secretaría de Integración y Cooperación de la Universidad Autónoma de Entre Ríos, en el marco de la Resolución "CS" N° 068/16 UADER, Centro de Capacitación creado por Resolución "CS" N° 118/15 UADER, con una duración de 4 meses, y una carga horaria de 96 horas reloj, cuyo detalle obra en Anexo Único que forma parte de la presente, en virtud de 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.


Ct. MARTIANO A. CAMOIRANO
A/C Secretaría del Consejo Superior
U.A.D.E.R.


Abog. Luciano Daniel Filipuzzi
RECTOR
Universidad Autónoma de Entre Ríos

ANEXO ÚNICO

Esquema de presentación de propuestas curriculares de Capacitación en Oficios

Nombre de la capacitación	"REPOSTERÍA Y PANADERÍA BÁSICA"
Descripción de la Propuesta	<p>Desde la Secretaría de Integración y Cooperación del Rectorado de Universidad Autónoma de Entre Ríos, se proponen, promueven y desarrollan políticas en Formación Permanente; con el fin de generar herramientas que permitan ampliar las ofertas al mercado laboral a través de la mano de obra calificada y jerarquizar determinadas prácticas, que se califiquen en vistas a la incorporación e inclusión al mercado laboral regularizado.</p> <p>En esta oportunidad se propone la capacitación de "Repostería y Panadería Básica", donde se brindara capacitación respecto a técnicas de repostería y elaboraciones básicas de panadería que permita comercializar dichos productos, y generar un ingreso extra y/o como conformación de emprendedores, etc.</p> <p>El taller se desarrollará de modo presencial en espacios físicos de la comunidad en articulación con organizaciones gubernamentales y no gubernamentales, públicos y privados, empresariales y de base, con las cuales se firmarán actas y/o convenios específicos.</p> <p>Ante estas nuevas propuestas, la Universidad es un actor clave en esta relación Estado y Territorio ya que ella cuenta con el capital intelectual necesario para el diálogo de saberes y así potenciar los recursos sinérgicos de la comunidad, razón por la cual esta estrategia de abordaje promueve y fortalece los vínculos entre los diferentes actores sociales.</p> <p>La obtención de empleo formal requiere que los trabajadores estén formados, y que se certifique ese saber, por lo que esta capacitación en oficio de "Repostería y Panadería Básica" aportará y reforzará el saber cotidiano que cada uno de los participantes pueda traer consigo.</p> <p>Por otra parte, la formación le brindará herramientas que tienen que ver con Higiene y Seguridad laboral, Derechos y obligaciones como empleados, entre otros temas transfiriendo elementos básicos para la defensa de sus propios derechos.</p>
	Es por estos motivos que consideramos imprescindible poner en marcha capacitaciones laborales en oficios para todos aquellos interesados en capacitarse en talleres y oficios, con el objetivo de

RESOLUCION "CS" N° 363-22

Fundamentación	<p>que dicha herramienta pueda ser considerada como una nueva alternativa para incorporarse al mercado laboral o siendo un nuevo producto en su emprendimiento y /o una capacitación personal que cuente como antecedente.</p> <p>Por esta razón desde la Universidad, partiendo desde nuestra especificidad, debemos tener un compromiso efectivo con la comunidad, impulsando acciones que impacten directamente en la cotidianidad de los sujetos, transformando de este modo su realidad y la de su entorno; articulando con organizaciones gubernamentales y no gubernamentales, públicas y privadas, empresariales y de base. Recuperando con ello el verdadero espíritu que nos moviliza como actor que desarrolla conocimientos y tecnologías en pos de contribuir en mejorar la calidad de vida de los sectores populares.</p>
-----------------------	---

OBJETIVO GENERAL

- Favorecer la incorporación de conocimientos sobre Repostería y Panadería Básica a todas aquellas personas interesadas en incorporar el aprendizaje de oficios que permitan tanto la incorporación como el sostenimiento dentro del mercado laboral local.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Establecer una oferta de capacitación en oficios acorde a las necesidades, demandas e intereses del sector.
- Articular con las Organismos, Entidades y Organizaciones formales e Informales en los distintos momentos de la implementación y ejecución de las propuestas.
- Organizar un sistema de formación, capacitación y orientación laboral de los participantes.

METODOLOGÍA

Para el desarrollo de éste curso, se priorizarán las instancias teórico - prácticas apuntando a la obtención de logros por parte de los cursantes de acuerdo al nivel de enseñanza aprendizaje. Para ello se aplicara una metodología flexible, según las necesidades de los alumnos y considerando el equipamiento y el espacio donde se desarrolle la capacitación del oficio.

Se aplicará una tecnología y metodología vivencial, a través de la cual se desarrollarán habilidades y experiencias que podrán utilizarse en la vida cotidiana.

Teniendo en cuenta el contexto social donde se desarrolla el cursante y las necesidades de aprender para realizar productos de Repostería y Panadería Básica, que dichos aprendizajes sean herramientas que aporten a su salida laboral.

Por último se realizarán diferentes presentaciones y/o colaboraciones de producción para los eventos que la universidad considere óptimo su participación, siendo de esta manera una práctica para la elaboración, cantidad, presentación, etc.

Seguimiento y evaluación

Se pretende capacitar en el desempeño efectivo y rápido de un oficio, por esta razón se tomarán como criterios de evaluación y de acreditación:

- Conocimientos, habilidades, destrezas, aptitudes y actitudes ligados a la capacitación laboral específica, en un determinado oficio.
- En todos los casos se considerará en el capacitado las destrezas laborales, competencia para aplicar lo aprendido en relación con las exigencias o demandas, físicas, psicológicas y contextuales, de las tareas prácticas que deba afrontar en el marco de desempeño del oficio en situación de empleo.
- Se considerará la responsabilidad del alumno para cumplir con su responsabilidad de asistencia, la participación del taller. Considerando además las destrezas para aplicar lo aprendido en las tareas prácticas que deba afrontar en el marco de desempeño del Taller.

Objetivos Generales:

- ✓ Que el alumno conozca las diferencias de Repostería y de Panadería Básica, las variedades de postres y materias primas más utilizadas en los fines de la Repostería.
- ✓ Que el alumno aprenda las nociones básicas de la Repostería y Panadería Básica, mediante el uso correcto de herramientas específicas y seguras.

Objetivos Específicos:

- ✓ Que el alumno pueda reconocer las variedades en Repostería, Masas Bases, cremas y rellenas, más utilizadas en Repostería y Panadería básica.
- ✓ Que los alumnos aprendan a manipular las herramientas y las técnicas necesarias en Repostería y Panadería Básica.

Expectativas de logro:

Al finalizar el alumno conocerá la manipulación de alimentos, elaboración, producción y venta, habrá aprendido a diferenciar distintos tipos de elaboración y sus respectivas presentaciones. Además de aprender a utilizar el uso correcto y seguro de las herramientas.

CONTENIDOS:

- **Modulo I: Repostería.** Pasteles. Bizcochuelos. Budines. Masa de pastel. Galletas. Inclusive la preparación de postres a base de crema como las natillas. Postres a base de frutas. Tartas frutales. Materias primas más utilizadas. Aromas. Gelificantes.

RESOLUCION "CS" N° 363-22

Edulcorantes. Huevos. Lácteos. Levadura. Las grasas. Cacao. Las frutas. Frutos Secos. Aditivos. Agua. Harina. Féculas y almidones.

- **Modulo II: Masas base.** -El hojaldre. La Pasta Brisa. Pastafrola. Pastelitos. Conservación de materias primas. Masas fermentadas. Explicaciones técnicas de las masas de bizcocho. Biscuit. Bizcochuelo. Elaboraciones de cocina: Buñuelos - Creps - Flanes. Magdalenas.
- **Modulo III Cremas y rellenos.** Las cremas de huevo. Cremas derivadas de la pastelera. Yema Clara. Mantequilla dulce. Cremas de mantequilla con zumos. Los merengues. Mousses - - Biscuit glasee. Mousse de chocolate. Crema Pastelera de naranja. Baño Wilton/ Foldan extendido. Pasta de miel. Trabajos en azúcar. Pastas comestibles.
- **Modulo IV Seguridad e Higiene en el espacio de trabajo.** Como nos vestimos. Higiene y aseo del espacio de trabajo. Contaminación de los alimentos. Tipo de contaminación. Manipulación de alimentos. Estados de los alimentos. Conservación.

DESTINATARIOS: El proyecto de capacitación está dirigido a personas mayores de 18 años, interesadas en capacitarse y formarse en un oficio, con estudios primarios completos.

CARGA HORARIA: 96 horas reloj, con una duración de 4 meses.

PERFIL DEL/ LOS TALLERISTA/S: Técnica en Gerenciamiento gastronómico, panaderos, pasteleros, o con antecedentes en la temática, con perfil pedagógico y experiencia en el oficio.

BIBLIOGRAFÍA:

- Clásica y abundante de Mirta Carabajal.
- Revistas de bienvenida. Edición 2006
- Maestro panadero de Marcelo Vallejo
- Libros de utilísima "haga de su cocina una empresa de Catering", Chela Amato Negri
- Calsa primera edición
- Pastelería artesanal año secretos de los maestros pasteleros 2006

Se propone trabajar, específicamente para los contenidos del taller, con un apunte exclusivo con bibliografía recopilada de distintos autores. Este material será facilitado a cada participante.