

VISTO:

El expediente N° S01: 11159/2022 UADER_RECTORADO, referido a la Propuesta de Curso de Oficio Taller Panadería Navideña; y

CONSIDERANDO:

Que la Secretaría de Integración y Cooperación de la Universidad Autónoma de Entre Ríos eleva la Propuesta de Curso de Oficio Taller Panadería Navideña, a ser implementado 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 taller es favorecer la inserción de conocimientos sobre Panadería Navideña a todas aquellas personas interesadas en recibir el aprendizaje de oficios que permitan tanto el ingreso como el sostenimiento dentro del mercado laboral.-

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

Que la propuesta favorece 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 Panadería Navideña.-

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 Constitución de la Provincia de Entre Ríos "*La Universidad Provincial tiene plena*

RESOLUCION "CS" N° 364-22

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 1º: Aprobar el Curso de Oficio Taller Panadería Navideña, 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 2º: 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 3º: Registrar, comunicar, notificar a quienes corresponda y cumplido archivar.



C. MARIANO 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 del Taller	"PANADERÍA NAVIDEÑA"
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 el taller de "Panadería Navideña", donde se desarrollará capacitación respecto a menúes navideños, como producir panes dulces y budines, galletitas y demás; Está capacitación les permite comercializar dichos productos para obtener un ingreso extra en la época de las fiestas de fin de año, dado que son un motor económico, como así también realizar presentaciones en eventos familiares, sociales, etc.</p> <p>El taller se desarrollara de modo presencial en espacios físicos de la comunidad en articulación con organizaciones gubernamentales y no gubernamentales, públicas y privadas, 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 aporte de transferencia de nuevos conocimientos y así potenciar los saberes engendrados en 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 Taller de "Panadería Navideña" 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 empleado, entre otros temas transfiriendo elementos básicos para la defensa de sus propios derechos.</p>
	Es por estos motivo que consideramos imprescindible poner en marcha capacitaciones laborales en oficios para jóvenes y adultos, en situación de progresiva exclusión social, con mensajes y



<p>Fundamentación</p>	<p>contenidos claros, que brinde contención y ofrezca a los beneficiarios alternativas nuevas y eficaces para superar diferentes falencias sociales.</p> <p>En este sentido consideramos que debemos contribuir en la generación de políticas activas que contribuyan a revertir uno de los mayores flagelos que atraviesan los jóvenes provenientes de familias pobres.</p> <p>Desde la Universidad, partiendo desde nuestra especificidad, debemos tener 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; 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 inserción de conocimientos sobre Panadería Navideña a todas aquellas personas interesadas en incorporar el aprendizaje de oficios que permitan tanto la incorporación como el sostenimiento dentro del mercado laboral.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Establecer una capacitación de "Panadería Navideña" que fortalezca la oferta de capacitación acorde a las necesidades, demandas e intereses de la comunidad.
- 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 teniendo en cuenta el equipamiento del espacio donde se desarrolle la capacitación del Taller.

Se aplicará un formato de taller, que permita desarrollar las habilidades de cada uno de los integrantes del grupo y experiencias que luego podrán utilizarse en la vida cotidiana.

Se tendrá en cuenta el medio donde se desarrolla el cursante y las necesidades de aprender para realizar productos de Panadería Navideña, que aportara de modo directo e indirecto en su condición laboral y en sus circunstancias personales.

Por último se realizará 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

Lo que se pretende capacitar es el desempeño efectivo y rápido de un oficio, en este sentido, se tomarán como criterios de evaluación y de acreditación:

- Comportamiento laboral y los comportamientos necesarios para la participación satisfactoria en el desarrollo del taller de oficio.
- Conocimientos, habilidades, destrezas, aptitudes y actitudes ligados a la capacitación y manejo de técnicas del taller específico.
- 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.

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 del uso correcto y seguro de las herramientas.

Contenidos

- **Modulo I:** Equipamiento y utensilios básicos. Técnicas básicas de amasado, bollado y fermentado. Concepto básico de la cocción de las masas panaderas en la elaboración de panes clásicos. Recetas de aplicación de las diferentes técnicas, con variación de la materia prima. Pan de Navidad. Chips Saborizados. Torta Galesa

- **Modulo II:** Elaboración de Pan dulce tradicional. Pasteles. Bizcochuelos. Budines. Masa de pastel. Galletas. Tartas frutales. Elaboración de Pan dulce moderno.. Realización de budín navideño, budín ingles, y diferentes variedades

- **Modulo III:** Realización de Rosca de Reyes. Pastelitos. Elaboración de galletitas, decorados y formas. Panificación de merienda y otras alternativas para las festividades. Cookies y sus variedades

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 Taller de capacitación está dirigido a personas mayores de 18 años, con estudios primarios completos, interesados en capacitarse en Panadería Navideña.

RESOLUCION "CS" N° 364-22

Carga Horaria: 96 horas reloj, con una duración de 4 meses

Perfil del /los Talleristas: Técnica en Gerenciamiento gastronómico, panaderos, pasteleros, y todos aquellos que cuenten con antecedentes en la temática; con perfil pedagógico y experiencia en la temática.

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.

