



**A.N.E.P.**  
**Consejo de Educación Técnico Profesional**  
**(Universidad del Trabajo del Uruguay)**

**ESQUEMA DE DISEÑO CURRICULAR**

<b>DEFINICIONES</b>	
<b>Tipo de Curso</b>	Capacitación Profesional Básica
<b>Orientación</b>	Galletería
<b>Perfil de Ingreso</b>	Primaria
<b>Duración</b>	72 horas
<b>Perfil de Egreso</b>	<p>Las competencias adquiridas en este curso le permitirán al egresado:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✚ Realiza las operaciones auxiliares propias en la preparación de galletas y grisines.</li><li>✚ Limpia y utiliza los útiles, maquinas y herramientas de la sección.</li><li>✚ Soba y corta la masa correctamente.</li><li>✚ Estiba de acuerdo al tipo de pieza.</li><li>✚ Manipula y conoce las características de los géneros alimentarios en crudo, de la galletería y sus transformaciones por medio del frío y el calor.</li><li>✚ Describe y prepara los procesos de elaboración según el tipo de galleta.</li><li>✚ Desarrolla el habito de cumplir estrictamente las normas de higiene alimentaria. de producción.</li><li>✚ Controla la cadena de frío - calor en la elaboración y conservación de los alimentos.</li><li>✚ Maneja términos técnicos en su vocabulario</li><li>✚ Colabora en tareas complejas.</li></ul>
<b>Crédito Educativo</b>	Capacitación Profesional Básica en Galletería
<b>Certificación</b>	Certificado



**A.N.E.P.**  
**Consejo de Educación Técnico Profesional**  
**(Universidad del Trabajo del Uruguay)**

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
TIPO DE CURSO	Capacitación Profesional Básica	058
PLAN	2007	2007
ORIENTACIÓN	Galletería	404
SECTOR DE ESTUDIOS	Gastronomía	16
AÑO	Único	0
MÓDULO	N/C	N/C
ÁREA DE ASIGNATURA	Arte Culinario IV	022
ASIGNATURA	Taller de Galletería	5185
ESPACIO CURRICULAR	N/C	N/C

TOTAL DE HORAS / CURSO	72 horas
DURACIÓN DEL CURSO	12 semanas
DISTRIB. DE HS /SEMANALES	6 horas

FECHA DE PRESENTACIÓN	29/9/11
FECHA DE APROBACIÓN	
RESOLUCIÓN CETP	

**PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO**  
**ÁREA DISEÑO Y DESARROLLO CURRICULAR**

## **FUNDAMENTACION**

Esta modalidad educativa se desarrolla en diversas orientaciones profesionales y posee una muy fuerte incidencia en la formación técnica, es decir, en el desarrollo de habilidades, destrezas y conocimientos que posibiliten la idoneidad y la resolución práctica de las técnicas básicas artesanales que hacen a la galletería.

Es imprescindible, la implementación de una eficiente práctica enmarcada en el entorno socio laboral, prevención de riesgos, medio ambiente, inocuidad alimentaria, “autogestión” y control de calidad, entre otras.

La información tecnológica, debe corresponder con la formación práctica - eje de la formación - realizando a través de ella, el tratamiento transversal de los contenidos, de manera que constituya el marco para el óptimo desempeño.

La Capacitación Básica, comienza y termina en sí misma. El egresado de la Capacitación Básica en Galletería, es un trabajador dependiente.

## **OBJETIVOS GENERALES**

- Elaborar galletas, simples y hojaldradas., dulces y saladas.
- Elaborar grissines simples y saborizados, dulces y salados.
- Elaborar galletitas dulces y para copetín.

## **OBJETIVOS ESPECIFICOS**

- ✚ Limpiar y utilizar los productos adecuados al equipamiento, a los utensilios y al local.
- ✚ Manipular y preservar adecuadamente la maquinaria.
- ✚ Almacenar adecuadamente los distintos productos alimenticios.
- ✚ Transformar y conservar los alimentos.
- ✚ Identificar los efectos que produce una contaminación microbiana.
- ✚ Elaborar combinando diferentes materias primas a nivel de producción.
- ✚ Controlar la cadena de frío - calor en la elaboración y conservación de los alimentos.
- ✚ Manejar temperaturas.
- ✚ Administrar correctamente los tiempos de elaboración
- ✚ Calcular rendimiento
- ✚ Calcular costos
- ✚ Estandarizar productos

## **UNIDADES TEMÁTICAS**

### **Perfil de Oficio.**

#### **Conocimientos**

- Importancia de la sanidad en la preparación de los alimentos (normativa vigente)
- Reglas básicas de higiene personal y el adecuado manejo de los alimentos.
- Reglas básicas de higiene ambiental, contaminación. Limpieza y desinfección de utensilios, equipos, máquinas, herramientas y local. (práctica en el taller)
- Puntos de control crítico de análisis del peligro y los efectos básicos de la temperatura en los microorganismos
- Manipulación de alimentos .Contaminación física y cruzada
- Mise en place.

#### **Actividades prácticas**

- Limpieza de útiles, máquinas y herramientas.
- Limpieza del aula-taller
- Manejo de útiles, máquinas y herramientas

#### **Conocimientos:**

- Características de los alimentos y materias primas intervinientes. Conservación y almacenamiento de los mismos. Valor nutritivo. Fermentación biológica y química.
- Galletas, definición, características, componentes. Etapas en la elaboración. Elementos intervinientes en las variedades. Alteraciones y adulteraciones.
- Aditivos.
- Envasado y conservación
- Galletas, características. Importancia del sobado y horneado

#### **Actividades prácticas:**

- Galletas: marina, malteada, aceite, al agua, blancas, integrales, multicereales y semillas
- Grissines, , blancos, integrales, cereales, saborizados, dulces y salados.
- Galleta de campaña
- Galletitas dulces de miel, naranja, limón, coco (fermentación química)
- Galletitas saladas (fermentación química)

- Galletitas de copetín, de queso, hierbas, condimentos
- Miniaturas

Es importante el trabajo en producción, la estandarización, deshomeado y envasado. Salidas didácticas y Evaluaciones 5%

## **METODOLOGÍA**

El Docente enmarcará las prácticas con la información tecnológica correspondiente. Creará conciencia en el alumno que su presencia e higiene deberán estar adecuadas al área en que se desempeña, según las normas nacionales vigentes. Realizará las demostraciones correspondientes a cada técnica nueva, complementando con las técnicas ya incorporadas.

Responsabilizará al alumno sobre el cuidado, manejo adecuado e higiene del equipamiento, maquinaria y útiles. Formará brigadas fomentando el trabajo en equipo, donde la coordinación de las tareas y la tolerancia de sus integrantes sean evaluadas a diario. Fomentará la auto evaluación y la autocrítica, en cada clase. Creará instancias en las que el alumno desarrolle autogestión y creatividad en base a elaboraciones propuestas por él. Incluirá si se permite, visitas didácticas: a ferias, exposiciones, establecimientos; fundamentando el objetivo y utilidad de la misma

## **EVALUACIÓN**

De acuerdo a lo que establece el REPAG correspondiente, se realizará una evaluación diagnóstica como antecedente y evaluaciones continuas y formativas a lo largo del curso. Esta deberá ser reflexiva, valorativa utilizando la auto evaluación, tanto para evaluar aprendizajes, como el proceso enseñanza en su práctica docente.

Se realizará evaluación final, de acuerdo a las competencias desarrolladas, creando un marco real a una producción establecida por el docente. Abarcará contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales.

Se valorará:

- Autogestión.
- Creatividad.
- Cálculo correcto de rendimiento y costo.
- Organización de tareas.
- Manejo de tiempos y temperaturas.

1) El docente adecuará las horas de la capacitación a las elaboraciones planificadas.

- 2) El docente enmarcará los conocimientos tecnológicos, específicos a cada tema a tratar en la práctica.

## **BIBLIOGRAFÍA**

<u>CALVEL, Raymond</u>	1994. El sabor del pan. Montagud editores. Barcelona
<u>COENDUS, A.</u>	1996 –Química Culinaria – Ed. Aeribia –España
<u>I.M.M.</u>	2005. Manual para Manipuladores de Alimentos
<u>Ley 17.250</u>	Derechos Básicos del Consumidor 12/ 09/ 96 -Ordenanza Bromatológica.
<u>PÉREZ, Nuria y otros</u>	2003. Procesos de Pastelería y Panadería. Paraninfo. Madrid. España

## **MATERIALES, EQUIPAMIENTO Y HERRAMIENTAS**

Para desarrollar el curso, es necesario contar con la infraestructura correspondiente:

- Aula – taller, con las características que indica la Ordenanza Bromatológica.
- Tornos (mesas) cómodos para el trabajo de pie.
- Amasadora, batidora, mezcladora (puede sustituirse por el amasado manual)
- Sobadora: imprescindible
- Horno industrial o semi industrial, preferentemente con turbina y vapor.
- Hornallas
- Equipo de frío
- Cortantes
- Pica
- Útiles y herramientas de uso manual (los mismos pueden ser proporcionados por los alumnos)