



ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA  
CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL

EXP. 6210/13

Res. 2484/13

ACTA N° 149, de fecha 9 de octubre de 2013.

VISTO: El Programa de Capacitación Profesional Inicial en Pastas y Salsas elevado por la Unidad de Capacitación;

RESULTANDO: que el mismo fue elaborado por las Maestras Técnicas Amanda MINETTI y Esther OLIVERA y la Inspectora de Gastronomía Mag. Nancy ROSADO;

CONSIDERANDO: que corresponde su aprobación por el Consejo;

ATENTO: a lo expuesto;

EL CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL POR UNANIMIDAD (TRES EN TRES), RESUELVE:

1) Aprobar el Programa de Capacitación Profesional Inicial en Pastas y Salsas que a continuación se detalla y su correspondiente Esquema Curricular:

**ESQUEMA DE DISEÑO CURRICULAR**

DEFINICIONES	
Tipo de Curso	Capacitación Profesional Inicial
Orientación	Gastronomía

Perfil de Ingreso	15 años con primaria completa
Duración	75 horas
Perfil de Egreso	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica y cumple estrictamente las normas de higiene: alimentaria, de útiles, máquinas, herramientas y del local.</li> <li>• Identifica y cumple estrictamente las normas de seguridad personal ambiental y de equipo</li> <li>• Incentiva la utilización de productos nacionales</li> <li>• Incorpora técnicas innovadoras de elaboración y manipulación, para lograr una amplia gama de texturas, aromas y sabores</li> <li>• Jerarquiza la propuesta gastronómica, considerando las características del servicio</li> <li>• Elabora y prepara platos gourmets a base de pastas</li> <li>• Armoniza las pastas con las salsas</li> <li>• Conserva pastas con diferentes técnicas</li> </ul>
Crédito Educativo	Capacitación Profesional Inicial en Pastas y Salsas
Certificación	Certificado

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
TIPO DE CURSO	CAPACITACIÓN PROFESIONAL INICIAL	058
PLAN	2007	2007
ORIENTACIÓN	Pastas y Salsas	10 A
SECTOR DE ESTUDIOS	Gastronomía	712
AÑO	ÚNICO	0
MÓDULO	N/C	-
ÁREA DE ASIGNATURA	Arte Culinario I	016
ASIGNATURA	Pastas y Salsas	31520
ESPACIO CURRICULAR	N/C	-

TOTAL DE HORAS / CURSO	75 horas
DURACIÓN DEL CURSO	8 semanas
DISTRIB. DE HS /SEMANALES	10 horas

FECHA DE PRESENTACIÓN	02/10/13
FECHA DE APROBACIÓN	09/10/13
RESOLUCIÓN CETP	2484/13



## 1- FUNDAMENTACIÓN

Las pastas conocidas en la antigüedad, tanto en Oriente como en Italia, pierden su origen en el tiempo. Existen testimonios antiguos, desde los frescos de algunas tumbas etruscas a Apicio (siglo I DC), gastrónomo romano, que recoge en su libro *De re coquinaria* a una preparación similar a la lasagna y en un código del siglo XIII también se le menciona, por lo que se difunde el relato de que fue Marco Polo, quien trajo las pastas a Italia.

Las pastas son formas de preparación muy usadas a lo largo de la historia, por su versatilidad y ductilidad a la hora de combinarse. Es un alimento energético favorecido a la hora de su preparación, acepta diferentes técnicas, géneros alimenticios que han recogido la industria y la elaboración artesanal.

Las salsas no han quedado atrás, hoy el abanico de ofertas las hace muy atractivas, combinando colores, texturas, diferentes carnes, verduras, cremas en general, frutas exóticas e incluso chocolate.

## 2- OBJETIVOS

### OBJETIVOS GENERALES

- Identificar y cumplir estrictamente las normas de higiene: alimentaria, de útiles, máquinas, herramientas y del local.
- Identificar y cumplir estrictamente las normas de seguridad personal ambiental y de equipo
- Conocer los elementos básicos para la elaboración de pastas frescas
- Aplicar técnicas artesanales en la elaboración de las pastas (a máquina y a mano)
- Combinar sabores y presentaciones

- Elaborar salsas madres y derivadas
- Mantener las máquinas, útiles, herramientas.

### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Realizar pastas frescas largas y ahuecadas
- Realizar pastas rellenas
- Secar pastas
- Identificar perfiles de sabor
- Conservar al vacío
- Combinar pastas y salsas

### 3- CONTENIDOS

#### 1.- BUENAS PRÁCTICAS

- Inocuidad alimentaria
  - Buenas prácticas. Cadena de frío
  - Deontología profesional. Perfil del pastero.
  - Reglamentación bromatológica
- Higiene personal, ambiental. Mantenimiento de maquinaria
- Seguridad laboral

#### 2.- ÚTILES, MÁQUINAS y HERRAMIENTAS

- Amasadora, sobadora. Moldes de pastas
- Equipos de frío
- Herramientas de mano

#### 3.- MATERIAS PRIMAS

- Cereales. Tecnología de harinas, sémolas.
- Huevos (frescos, pasteurizados, liofilizados)
- Agua, tipos.
- Colorantes naturales, artificiales. Saborizantes



- Elaboración artesanal en máquina, amasado, armado.
- Conservación (tratamientos térmicos), envasado al vacío. Tiempo de vida útil
- Cocción.
- Hierbas aromáticas, especias. Descripción, reconocimiento. Utilización como potenciadoras de aromas y sabores.
- Rellenos: verduras, carnes (ovina, bovina, conejo, ave, pescados, mariscos), chacinados...

#### 4.- PASTAS

- Simples y rellenas. Secas y frescas. Procesos de secado
- Definición, clasificación por su composición.
- Masas. Tipos de masas. Materias primas e ingredientes. Masas de colores. Al huevo, de vegetales, tinta de calamar. Masas de cacao. Masas fantasías. Masas escaldadas.

#### ACTIVIDADES:

- Pastas simples frescas
  - Masas de colores, vegetales, tinta de calamar, fantasías, harinas integrales, harinas especiales, hongos...
  - Largas (tallarines, cintas, papardelle...)
  - Ahuecadas (fusiles, espaguetis, reigatis...)
  - Cortas (moñas, oricchietti...)
  - Especiales: spätzle
  - Ñoquis (papa, verduras, de ricotta, rellenos, harinas especiales, escaldados...)
- Pastas simples secas

- Largas
  - Ahuecadas
  - Cortas
  - Masas de colores, vegetales, tinta de calamar, fantasías, harinas integrales, harinas especiales, hongos.
  - Pastas rellenas frescas abiertas y cerradas
    - Capeletis
    - Ravioles
    - Tortelines
    - Panzotis
    - Sorrentinos
    - Agnolotti
    - Rollos rellenos
    - Lasagnas
  - Pastas para gratinar
    - Canelones
    - Lasagnas
    - Crêpes
    - Ñoquis a la romana, soufflé
    - Masas de colores, vegetales, tinta de calamar, fantasías, cacao, especias, hongos, integrales, harinas especiales...
    - Masas escaldadas
  - Pastas chinas
- 5.- SALSAS
- Clasificación de salsas. Salsas madres y derivadas.
  - Proporciones, rendimientos, conservación.



## ACTIVIDADES:

Coulis, fileto, bolognesa, rosa, putanesca, parisienne, Caruso, pomodoro, especias, cuatro quesos, carbonara, hongos, bongole, mariscos, carnes (ragú, tuco), chacinados, scarparo, vegetales, frutas, pesto genovés, nueces, aceitunas, pesto de rúcula, romanesco, lo mein.

### 6.- USOS y APLICACIONES

- Utilización en frío y caliente, con frutas, verduras, carnes, quesos, chacinados.

### 4- PROPUESTA METODOLÓGICA.

El Docente realizará las demostraciones al presentar cada nueva actividad. Las prácticas se enmarcarán con la información tecnológica correspondiente, haciendo referencia constantemente a la higiene e inocuidad alimentaria, como así también a la seguridad.

Se planificará como componente esencial la limpieza y mantenimiento de los equipos, máquinas, herramientas y utensilios.

### 5- EVALUACIÓN

La evaluación final se realizará de acuerdo al REPAG correspondiente. Los estudiantes deberán crear una pasta rellena aromatizada y/o fantasía con su salsa.

Se realizarán evaluaciones en cada unidad temática.

### 6- MATERIALES Y EQUIPAMIENTO

#### Aula Taller

Equipada con:

- un espacio para dejar mochilas y abrigos
- mesadas con 4 piletas (agua fría y agua caliente)

- calefón
- mesas para trabajar con comodidad en forma simultánea los 20 alumnos/ 20 asientos
- Equipo de extracción de vahos, temperaturas y humos

#### Fuegos:

- 4 anafes (hornallas)
- 1 cocina con horno
- 6 bandejas (tamaño del horno)

Frío: - heladera con freezer

#### Instalación sanitaria

- gabinete higiénico para damas y caballeros.

#### Herramientas útiles:

- 1 balanza con diferencia de 1 gramo
- 1 microondas
- 1 baño de maría
- 1 amasadora - mezcladora capacidad 5 litros
- 1 sobadora con protección
- 1 máquina de vacío
- 1 licuadora
- 1 procesadora
- 1 mixer
- 6 tablas blancas para picar
- 6 cuchillas de oficio (20 cm hoja aprox.)
- 6 cuchillas
- 2 cuchillas dentadas (finas)
- 6 cuchillos legumbreros





- 6 sartenes chicos ( teflón)
- 6 sartenes medianos (teflón)
- 4 cacerolas 20 cm
- 4 cacerolas 22 cm
- 4 ollas 20 cm
- 4 ollas 22 cm
- 6 espátulas de silicona
- 6 espumaderas
- 6 cucharones
- 1 colador chino
- 6 boles acero inoxidable grandes
- 6 boles acero inoxidable medianos
- 6 boles acero inoxidable chicos
- 6 batidores acero inoxidable medianos
- 1 juego de vajilla para 24 personas con servicio de té
- 1 juego de cubertería para 24 personas con cubiertos para postre
- 2 abrelatas con saca corchos y destapador
- 1 mandolina
- 6 cortantes redondos medianos
- 6 cortantes redondos chicos
- 1 docena de cortantes varios
- 6 palotes medianos
- 1 caldera
- 24 platos de sitio (blancos)

- jarra medidora
- tamiz
- bandejas
- aros de distintos tamaños
- ñoquera
- rollos de PVC
- coladores
- palote para pasta rellena
- moldes de ravioles y raviolones
- molde sorrentinos
- manga
- espátulas de acero
- cestos de alambre
- caños para pastas ahuecadas
- máquina de tallarines
- molde para tirabuzones

## 7- BIBLIOGRAFÍA

- FENDRICK, P. 2008 Salsa para pastas VR Editores
- GÓMEZ, P. 2005 El libro de la Pasta. Alianza Editorial
- I.M.M 2002. Manual para Manipuladores de Alimentos.
- LEY N° 17.250 Derechos Básicos del Consumidor  
12/ 09 /96. Ordenanza Bromatológica
- MORÉ, C. ; BERARDINELLI, F. 2009 El libro de la pasta. AKAL
- NAVARRO, A. 2009 A toda pasta. Fresca, seca, rellena y al horno. Editorial Everest
- TEUBNES, C. 1997 El gran libro de las pastas. Editorial Everest



BICENTENARIO.UY  
INSTRUCCIONES  
DEL AÑO XIII

- VVAA 2010 La cuchara de plata. Pasta. PHAIDON PRESS LIMITED,
- WRIGHT, J. TREUILLÉ, E. 1997 Guía completa de las Técnicas Culinarias. Le Cordon Bleu. Editorial Blume.
- WRIGHT, J. 2006 La Biblia de la pasta. Editorial Cartoné

Tipo de Curso Área	ESQUEMAS CURRICULARES			Año	Módulo Horas
	Plan	Trayecto	Orientación Asignatura		
058 CAPACITACIÓN PROFESIONAL INICIAL	2007		10A PASTAS Y SALSAS	0	0
016 ARTE CULINARIO I			31520 PASTAS Y SALSAS		10.0
					10.0

2) Pase a la Unidad de Capacitación y al Programa de Planeamiento Educativo y siga al Departamento de Administración Documental para comunicar a Secretaria Docente para su inclusión en la Página Web de la Institución, a la Mesa Permanente de la Asamblea Técnico-Docente y al Programa de Educación en Administración, Comercialización y Servicios – Inspección de Gastronomía y dar cuenta al Consejo Directivo Central. Hecho, archívese.

Ing. Agr. Eduardo DAVYT NEGRÍN

Director General

Prof. Rita FERRARI GONZÁLEZ

Consejera

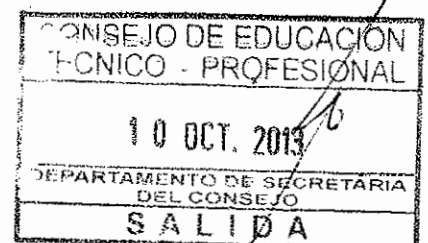
Mtro. Téc. César GONZÁLEZ SALDIVIA

Consejero

Prof. Sandra CUNHA RAU

Secretaría General

SF/cb





CONSEJO DE EDUCACIÓN  
TÉCNICO PROFESIONAL  
(Universidad del Trabajo del Uruguay)



BICENTENARIO URUGUAY  
INSTRUCCIONES  
DEL AÑO XIII

Exp. 6210/13  
C. 1014/13  
AFC/ec

SECRETARÍA GENERAL DEL CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL

Montevideo, 6 de noviembre de 2013.

Considerado por el Consejo de Educación Técnico Profesional en sesión de fecha 06/11/13 (Acta N° 153), por unanimidad 2 en 2 resuelve: Tomado conocimiento. 1) Rectificar el numeral 1) de la Resolución N° 2484/13 – Acta N° 149 de fecha 09/10/13 en el ESQUEMA DE DISEÑO CURRICULAR, estableciendo que donde dice: “Orientación – Gastronomía”, debe decir: Orientación – Pastas y Salsas.

2) Pase a la Unidad de Capacitación y al Programa de Planeamiento Educativo y siga a la Página Web y al Departamento de Administración Documental para comunicar a la Mesa Permanente de la Asamblea Técnico-Docente y al Programa de Educación en Administración, Comercialización y Servicios – Inspección de Gastronomía y dar cuenta al Consejo Directivo Central. Hecho, archívese.

Por el Consejo.

*Andrea Ferrari Caetano*

Dra. Esc. Andrea FERRARI CAETANO

Pro-Secretaria General

