

## Trayecto Formativo: Empanadero/a

### Módulo 1: Empanadas argentinas: tapas, rellenos y repertorio regional

**Carga horaria:** 60 horas reloj

**Sugerencia de cursada:** 20 clases de 3 horas

**Días:** lunes, martes y jueves

**Horarios:** 9:00 a 12:00; 14:00 a 17:00 y 18:00 a 21:00

**Fecha de inicio:** 10 de agosto

**Fecha de finalización:** fin de noviembre

**Modalidad:** teórico-práctica (30%/70%)

**Carácter:** módulo inicial obligatorio del trayecto

---

#### 1. Fundamentación

La empanada no es un producto único sino una **familia técnica y cultural** con fuerte arraigo en la gastronomía argentina. En el Norte aparecen formatos pequeños, muy jugosos y ligados al horno de barro; en el Litoral y NEA se incorporan pescados de río, charqui y, en ciertos casos, harina de mandioca; en Cuyo predominan rellenos muy cebollados, aceitunas y variantes de masa criolla u hojaldrada; en la región pampeana y central aparecen piezas de mayor tamaño, versiones fritas y notas agridulces; y en Patagonia se destacan el cordero, los hongos, los pescados y mariscos. Esa diversidad vuelve a la empanada un objeto pedagógico ideal para enseñar técnica, identidad regional y producción comercial en una sola matriz formativa.

En Buenos Aires, además, la empanada forma parte del repertorio estable de pizzerías, bodegones y casas de empanadas. En la oferta porteña conviven la **criolla de carne** con variedades tradicionales y muy comercializadas como **jamón y queso, pollo, choclo/humita, verdura, caprese, queso y cebolla** y la **salteña picante**, con predominio de masas hojaldradas o de estilo capitalino y perfiles de sabor apoyados en cebolla, morrón y pimentón. Por eso, un módulo inicial para empanaderos debe formar tanto en la **base técnica** —amasado, repulgue, rellenos, fritura, horneado, conservación— como en el **repertorio argentino y porteño efectivamente vendible**.

Este módulo se propone, entonces, que el estudiante domine la **producción integral de empanadas argentinas**, desde la elaboración de tapas y recados hasta la ejecución estandarizada de variedades tradicionales de Buenos Aires y versiones regionales representativas, con criterios de calidad, inocuidad, rendimiento y presentación profesional.

#### 2. Propósito formativo

Formar al estudiante en el dominio técnico, cultural y productivo de la empanada argentina, capacitándolo para elaborar tapas, rellenos y empanadas terminadas de calidad comercial, interpretar estilos regionales y adaptarlos a contextos de pizzería, casa de empanadas, rotisería, catering o producción independiente.

#### 3. Perfil de egreso del módulo

Al finalizar el módulo, el estudiante estará en condiciones de:

- elaborar tapas de empanada de distintos tipos, con control de textura, elasticidad, espesor y rendimiento;
- producir rellenos clásicos y regionales con criterios de equilibrio de humedad, sabor, gramaje y estabilidad;
- ejecutar empanadas argentinas tradicionales y regionales, diferenciando masas, rellenos, repulgues y métodos de cocción;
- organizar una mise en place eficiente para producción en serie;
- estandarizar tamaño, peso, cierre, cocción y terminación;
- identificar variantes con valor comercial para el mercado porteño;
- aplicar criterios básicos de inocuidad, conservación, regeneración y servicio.

#### **4. Objetivo general**

Desarrollar en el estudiante las capacidades técnicas y operativas necesarias para producir empanadas argentinas de calidad profesional, comprendiendo su diversidad regional y su aplicación concreta en la oferta gastronómica de Buenos Aires.

#### **5. Objetivos específicos**

Se espera que el estudiante logre:

1. reconocer la empanada como producto identitario de la gastronomía argentina y distinguir sus principales variantes regionales;
2. comprender la función de los ingredientes de masa y relleno en la estructura final del producto;
3. elaborar tapas caseras aptas para fritura y para horno;
4. dominar rellenos tradicionales porteños y regionales argentinos;
5. ejecutar repulgues, cierres y formatos con criterio técnico y comercial;
6. controlar humedad, jugosidad, crocancia, dorado y estabilidad del relleno;
7. producir empanadas en serie con estandarización de peso y rendimiento;
8. aplicar criterios de higiene, manipulación segura y conservación;
9. evaluar sensorialmente el producto terminado y corregir fallas;
10. vincular la técnica aprendida con contextos reales de venta y servicio.

#### **6. Capacidades a desarrollar**

##### **Capacidades técnicas**

- Amasar, sobar, descansar, laminar, cortar y conservar tapas.
- Preparar rellenos de carne, ave, jamón y queso, humita/choclo, verdura y otros repertorios regionales.
- Freír y hornear con control de temperatura y punto.
- Resolver fallas frecuentes de masa, relleno y cierre.

### Capacidades productivas

- Organizar la producción por tandas.
- Calcular gramajes, mermas y rendimientos.
- Mantener regularidad en tamaño, forma y cocción.

### Capacidades interpretativas

- Reconocer diferencias entre estilos porteños y regionales.
- Adaptar recetas tradicionales a contextos de venta contemporánea sin perder identidad.

### Capacidades actitudinales

- Orden, limpieza y disciplina de trabajo.
- Cuidado del producto y del puesto.
- Responsabilidad frente a normas de inocuidad y calidad.

---

## 7. Organización de contenidos

### Unidad 1. La empanada como producto técnico y cultural

**Contenidos:** La empanada en la gastronomía argentina. Tipologías básicas: al horno, frita, criolla, regional, de masa hojaldrada, de masa criolla. Variables críticas del producto: masa, relleno, humedad, gramaje, cierre, cocción. Lectura gastronómica del mercado porteño. Panorama de las variedades tradicionales vendidas en Buenos Aires.

#### Alcance esperado

El estudiante reconoce la empanada como una familia de productos y comprende el mapa básico de variedades con salida comercial.

### Unidad 2. Masas y tapas de empanada

**Contenidos:** Ingredientes estructurales: harina, agua, sal, grasas, huevo, aditivos culinarios simples. Masa criolla y masa hojaldrada. Función de grasa vacuna, manteca y otras materias grasas. Hidratación, amasado, descanso, laminado y corte. Espesor, diámetro, elasticidad y resistencia. Tapas para horno y tapas para fritura. Conservación, frío, preformado y congelado.

#### Alcance esperado

El estudiante produce tapas aptas para distintos usos, con uniformidad de diámetro, espesor y comportamiento en cocción.

### Unidad 3. Rellenos base de la tradición porteña

**Contenidos:** Rellenos clásicos de pizzerías y casas de empanadas de Buenos Aires: carne criolla o carne suave, carne picante, carne dulce, jamón y queso, pollo, choclo/humita, verdura, caprese, queso y

cebolla. Técnicas de cortes, sofrito, sudado, cocción y enfriado. Relación entre humedad del relleno y comportamiento de la masa. Uso de huevo duro, aceitunas, morrón, cebolla, verdeo, especias. Balance entre sabor, rendimiento y estabilidad del producto.

#### **Alcance esperado**

El estudiante resuelve rellenos tradicionales porteños con lógica comercial y técnica.

#### **Unidad 4. Empanadas típicas de Buenos Aires**

**Contenidos:** La criolla porteña. Empanada frita y empanada al horno. Masa hojaldrada y sello porteño. Gramajes, criterios de armado, rotulado de gustos y diferenciación visual. Control de dorado, crocancia, jugosidad y conservación breve.

#### **Alcance esperado**

El estudiante produce empanadas alineadas con la oferta tradicional de la Ciudad y del circuito pizzería–casa de empanadas.

#### **Unidad 5. Empanadas regionales del NOA**

**Contenidos:** Salteña: recado de carne cortada a cuchillo, papa, comino, verdeo, morrón, pimentón y cocción tradicional al horno de barro. Jujeña: formato pequeño, papa en el relleno y acompañamiento picante. Tucumana: matambre o carne gallina, cebollita de verdeo, sin papa ni pasas; repulgue estandarizado. Catamarqueña: perfil casi agridulce, pasas y reposo del relleno antes del armado. Riojana: muy jugosa, grasa de pella, papa, morrón, huevo y especias; criollas y árabes como tradición provincial. Santiagueña: impronta del comino.

#### **Alcance esperado**

El estudiante distingue y ejecuta criterios esenciales del NOA sin confundir estilos ni uniformarlos indebidamente.

#### **Unidad 6. Empanadas regionales del NEA y Litoral**

**Contenidos:** Corrientes y Misiones: uso de harina de mandioca en algunas tapas; presencia de pescados de río como surubí. Formosa: empanada de charqui como referencia regional. Chaco: rellenos de carne vacuna o dorado; uso de mandioca y notas agridulces. Entre Ríos y Santa Fe: pescados de río, versiones agridulces y repertorios con dorado, surubí, pacú y otros peces regionales.

#### **Alcance esperado**

El estudiante comprende que el eje regional aquí no es sólo la carne vacuna, sino también la mandioca, el pescado de río y ciertos perfiles dulces o especiados.

#### **Unidad 7. Empanadas de Cuyo y región pampeana**

**Contenidos:** Mendoza: carne, cebolla y aceitunas como ejes; masa con manteca y grasa; variantes de choclo con zapallo y queso. San Juan: masa criolla o cimarrona, rellenos muy jugosos y abundante cebolla. San Luis: piezas grandes, masa con salmuera, carne picada o matambre, poca cebolla y sazón

marcada. Provincia de Buenos Aires: carne picada, cebolla, morrón, aceituna, comino/laurel; horno y fritura según zona. La Pampa: empanada frita, de gran tamaño y con variantes menos picantes; posibilidad de otras carnes regionales. Córdoba, como referencia de la región central ampliada: perfil agridulce y azúcar espolvoreada.

#### **Alcance esperado**

El estudiante identifica la matriz central del país: empanadas mayores, más heterogéneas y con fuerte cruce entre tradición criolla, inmigración y costumbre local.

#### **Unidad 8. Empanadas patagónicas**

**Contenidos:** Patagonia como región de cordero, hongos, pescados y mariscos. Neuquén: cordero, chivo y uso de merkén. Río Negro: cordero, chivo, guanaco y masa criolla resistente para rellenos jugosos. Chubut: vieiras y mariscos en la costa; masa con pimentón. Santa Cruz y Tierra del Fuego: cordero, trucha, centolla y otras carnes o productos locales.

#### **Alcance esperado**

El estudiante amplía el repertorio hacia materias primas de identidad territorial fuerte y alto valor gastronómico.

#### **Unidad 9. Producción, terminación y servicio**

**Contenidos:** Mise en place específica para empanadas. Producción por tandas. Conservación de tapas y rellenos. Armado anticipado, refrigeración y congelado. Regeneración. Presentación por unidad, media docena y docena. Salsas y acompañamientos. Nociones básicas de rendimiento y costeo por unidad.

#### **Alcance esperado**

El estudiante puede trasladar lo aprendido a una lógica de producción real.

---

### **8. Metodología de enseñanza**

El módulo se desarrollará con una metodología **teórico-práctica de taller**, centrada en la producción concreta. Cada bloque combinará:

- explicación breve del contexto técnico y regional;
- demostración del instructor;
- producción guiada por parte de los estudiantes;
- degustación analítica y corrección técnica;
- registro de recetas, gramajes, tiempos y observaciones.

La enseñanza privilegiará la comparación entre estilos, el análisis de fallas, la repetición técnica y la estandarización de procesos. No se tratará de “hacer muchas recetas” sin criterio, sino de comprender la lógica que permite reproducirlas con consistencia.

## 9. Criterios de evaluación

La evaluación será continua y se organizará sobre cuatro dimensiones:

- **Dominio conceptual:** comprensión de estilos, ingredientes, técnicas y diferencias regionales.
- **Dominio procedimental:** ejecución de masas, rellenos, armado, repulgue y cocción.
- **Resultado final:** sabor, jugosidad, estructura, terminación, uniformidad y presentación.
- **Profesionalidad:** orden, higiene, trabajo en equipo, uso del tiempo y cuidado del puesto.

### Instrumentos sugeridos

- observación de desempeño en clase;
- listas de cotejo para masa, relleno y cocción;
- producción práctica parcial;
- producción integradora final;
- registro individual de fórmulas y procedimientos.

### Acreditación sugerida

Aprobación de una **evaluación integradora práctica** consistente en la producción de un surtido de empanadas que incluya:

1. una variedad porteña tradicional;
2. una variedad regional del Norte;
3. una variedad regional de otra macrozona;
4. justificación técnica del tipo de masa, relleno y cocción elegidos.

## 10. Resultados de aprendizaje esperados

Al finalizar el módulo, el estudiante podrá:

- elaborar al menos dos tipos de tapas caseras;
- producir un repertorio de rellenos tradicionales porteños;
- ejecutar empanadas representativas de distintas regiones argentinas;
- diferenciar técnicamente una empanada porteña de una regional;
- organizar una pequeña producción comercial con criterios de calidad.

## 11. Recursos didácticos

- cocina taller equipada;
- horno y anafe/freidora;
- balanzas, palos de amasar, sobadoras o laminadoras si hubiera;
- fichas técnicas por receta;

- cuadros comparativos de estilos regionales;
- muestras de repulgues y gramajes;
- guía de evaluación práctica.

## 12. Bibliografía y fuentes de consulta

### Fuentes específicas sobre repertorio regional y porteño

- ✓ Gustar / Google Arts & Culture, **Atlas de la empanada: las provincias del Norte.**
- ✓ Gustar / Google Arts & Culture, **Atlas de la empanada: las provincias del Centro.**
- ✓ Gustar / Google Arts & Culture, **Atlas de la empanada: las provincias del Sur.**
- ✓ Argentina Travel, notas sobre gastronomía regional y ruta de la empanada en Buenos Aires.
- ✓ Infobae, **Las mejores 14 casas de empanadas de Buenos Aires.**
- ✓ Pizzería La Americana, sitio institucional y referencia histórica/comercial.

## Trayecto Formativo: Empanadero/a

### Módulo 2: Afines de la empanada: tartas, bocados salados y masas rellenas

**Carga horaria:** 60 horas reloj

**Sugerencia de cursada:** 20 clases de 3 horas

**Días:** lunes, martes y jueves

**Horarios:** 9:00 a 12:00; 14:00 a 17:00 y 18:00 a 21:00

**Fecha de inicio:** 10 de agosto

**Fecha de finalización:** fin de noviembre

**Modalidad:** teórico-práctica (30%/70%)

**Carácter:** módulo inicial obligatorio del trayecto

---

### 1. Fundamentación

La formación de un empanadero profesional no debería agotarse en la empanada tradicional argentina. En el mercado real, quien trabaja en una casa de empanadas, pizzería, rotisería, obrador, cocina de producción o servicio de catering suele intervenir también en la elaboración de otros productos **afines**, es decir, preparaciones que comparten la misma lógica técnica: **masa + relleno + cierre o contención + cocción + conservación + servicio**.

Dentro de esa familia se encuentran las **tartas, pascualinas, canastitas, empanaditas de copetín o piezas saladas rellenas** y determinadas **masas rellenas internacionales** que guardan parentesco estructural con la empanada. Su incorporación al trayecto no responde a un criterio caprichoso ni ornamental, sino a una lógica de **ampliación de competencias laborales** y de diversificación de la oferta comercial.

Este módulo propone, por lo tanto, extender los conocimientos adquiridos en el Módulo 1 hacia una producción más amplia de salados de alto valor gastronómico y comercial. Se trabajará sobre el diseño y ejecución de productos de masa rellena o cubierta, con atención a la textura, la humedad, la estabilidad del relleno, la presentación, el rendimiento y la estandarización. Al mismo tiempo, se introducirán algunas especialidades internacionales seleccionadas no por exotismo, sino porque aportan técnicas útiles y transferibles a la práctica profesional.

El resultado esperado es que el estudiante no sólo sepa hacer empanadas, sino que pueda integrarse con solvencia a una línea de producción salada más amplia, capaz de abastecer mostrador, delivery, catering, eventos y propuestas de valor agregado.

### 2. Propósito formativo

Ampliar la formación del estudiante en la producción profesional de salados afines a la empanada, incorporando tartas, bocados, piezas de copetín y masas rellenas seleccionadas, con criterios de calidad técnica, identidad gastronómica, rendimiento comercial e inserción laboral.

### 3. Perfil de egreso del módulo

Al finalizar el módulo, el estudiante estará en condiciones de:

- elaborar masas y bases aptas para tartas, pascualinas, canastitas y otros afines salados;
- producir rellenos adecuados a cada formato, controlando humedad, estructura, sabor y conservación;
- ejecutar productos de tamaño individual, familiar y de copetín;
- resolver piezas saladas rellenas de inspiración internacional con criterio técnico;
- estandarizar gramajes, cortes, terminaciones y formas de cocción;
- organizar una producción diversificada de salados para mostrador, rotisería o catering;

- aplicar criterios básicos de conservación, regeneración, rendimiento y presentación profesional.

#### **4. Objetivo general**

Desarrollar en el estudiante las capacidades técnicas y productivas necesarias para elaborar una gama profesional de productos salados afines a la empanada, comprendiendo su lógica estructural, su aplicación comercial y sus posibilidades de diversificación gastronómica.

#### **5. Objetivos específicos**

Se espera que el estudiante logre:

1. reconocer la unidad técnica que vincula empanadas, tartas, canastitas y otras masas rellenas;
2. elaborar masas base adecuadas para distintos productos salados;
3. adaptar rellenos a formatos abiertos, cerrados, individuales y familiares;
4. producir tartas tradicionales y contemporáneas con terminación profesional;
5. ejecutar bocados salados para copetín, catering y venta por unidad;
6. conocer y elaborar algunas masas rellenas internacionales representativas;
7. aplicar criterios de armado, cocción, regeneración y conservación según cada producto;
8. organizar producciones en serie con estandarización y rendimiento;
9. evaluar la calidad final del producto en términos de sabor, textura, corte, estabilidad y presentación;
10. vincular la producción aprendida con contextos reales de comercialización.

#### **6. Capacidades a desarrollar**

##### **Capacidades técnicas**

- Preparar masas quebradas, hojaldradas o similares según producto.
- Elaborar rellenos salados con equilibrio entre cuerpo, humedad y estabilidad.
- Resolver productos abiertos, semicubiertos y cerrados.
- Dominar distintas técnicas de cocción: horno, fritura y regeneración.
- Cortar, porcionar y presentar productos de manera uniforme.

##### **Capacidades productivas**

- Organizar mise en place para líneas variadas de producción.
- Estandarizar gramajes y formatos.
- Optimizar tiempos, secuencias y aprovechamiento de insumos.
- Adaptar recetas a venta unitaria, por docena, por bandeja o por porción.

##### **Capacidades interpretativas**

- Distinguir familias de productos según estructura, uso y mercado.
- Comprender qué variantes conviene ofrecer en una casa de empanadas o negocio afín.
- Leer una receta no como fórmula rígida, sino como sistema adaptable.

##### **Capacidades actitudinales**

- Trabajo ordenado y metódico.
- Cuidado de la higiene y de la inocuidad.
- Responsabilidad en el manejo de masas, rellenos y tiempos de cocción.
- Criterio profesional frente al producto final.

---

#### **7. Organización de contenidos**

##### **Unidad 1. Afines de la empanada: concepto, alcance y aplicación comercial**

**Contenidos:** Definición de productos afines. Relación estructural entre empanadas, tartas, pascualinas, canastitas y bocados. Diferencias entre producto de mostrador, producto de catering y producto de rotisería. Lectura comercial de una línea de salados. Criterios de surtido, variedad y complementariedad con la empanada clásica.

**Alcance esperado**

El estudiante comprende por qué estos productos integran el trayecto y cómo se articulan con una oferta gastronómica real.

**Unidad 2. Masas base para productos afines**

**Contenidos:** Masa para tarta salada. Masa quebrada salada. Masas con materia grasa para canastitas y tartaletas. Bases hojaldradas. Masas de cobertura. Función de harina, agua, grasa, huevo, sal y descansos. Laminado, estirado, fonzado, precocción y horneado ciego. Conservación de masas y discos.

**Alcance esperado**

El estudiante domina distintas masas base y elige la adecuada según el producto, el relleno y el destino comercial.

**Unidad 3. Rellenos para tartas y piezas abiertas**

**Contenidos:** Principios de un buen relleno para tarta: estructura, cohesión, humedad, corte y estabilidad. Ligazón con huevo, crema, queso, almidones u otros recursos culinarios. Rellenos no tradicionales: Panceta y ciruela; pollo con salsa blanca; calabaza y queso; puerro y queso; brócoli y salsa blanca o análogos. Balance de sabor, color y rendimiento. Riesgos frecuentes: exceso de líquido, corte deficiente, base húmeda, relleno apelmazado.

**Alcance esperado**

El estudiante produce rellenos aptos para piezas abiertas, con estabilidad suficiente para corte, exhibición y servicio.

**Unidad 4. Tartas saladas y pascualinas**

**Contenidos:** Tarta familiar y tarta individual. Pascualina: estructura, doble masa, relleno y terminación. Quiches y variantes afines. Tapado, sellado, ventilación y decoración. Cocción completa, precocción y regeneración. Corte, porcionado y presentación en servicio. Adaptación de sabores tradicionales al formato tarta.

**Alcance esperado**

El estudiante puede elaborar y presentar tartas y pascualinas de calidad profesional, tanto para venta por porción como para pieza entera.

**Unidad 5. Canastitas, mini tartas y bocados salados**

**Contenidos:** Productos de copetín y catering. Canastitas de vegetales, quesos, choclo, cebolla, pollo y otras variantes. Tartaletas saladas. Empanaditas cocktail. Mini piezas de mostrador y lunch. Criterios de tamaño, rendimiento y manipulación. Producción por cantidad, armado de bandejas y conservación breve.

**Alcance esperado**

El estudiante domina formatos pequeños y de alta rotación, útiles para eventos, vitrinas y producción por bandeja.

**Unidad 6. Hojaldres y otras piezas saladas rellenas**

**Contenidos:** Bastones, pañuelitos y triángulos rellenos. Hojaldres simples aplicados a productos salados. Piezas de aperitivo y acompañamiento. Control de fuga, crocancia, dorado y estructura. Terminaciones con semillas, quesos, pincelados y decoración funcional.

### **Alcance esperado**

El estudiante amplía su repertorio con productos de fuerte atractivo visual y salida comercial complementaria.

### **Unidad 7. Masas rellenas internacionales seleccionadas**

**Contenidos:** Criterio de selección: productos de parentesco técnico con la empanada. Especialidades posibles: empanada gallega; fatay; esfiha abierta y cerrada; calzone; samosa; börek u otras variantes análogas. Diferencias de masa, cierre, forma y cocción. Adaptación de rellenos y especiados. Transferencia técnica de cada especialidad al trabajo cotidiano del empanadero.

### **Alcance esperado**

El estudiante incorpora repertorios internacionales útiles, sin perder el eje del oficio.

### **Unidad 8. Diseño de línea de productos y diversificación comercial**

**Contenidos:** Cómo construir una oferta equilibrada de salados. Relación entre empanadas y afines dentro de un mismo negocio. Variedad, rotación y estacionalidad. Costeo básico por unidad, porción, bandeja y pieza entera. Rendimiento y merma. Producción para vitrinas, pedidos, viandas, eventos y delivery. Presentación, etiquetado y organización del surtido.

### **Alcance esperado**

El estudiante comprende cómo traducir la técnica a una propuesta comercial sustentable.

### **Unidad 9. Conservación, regeneración y control de calidad**

**Contenidos:** Conservación de masas crudas, precocidas y cocidas. Conservación de rellenos. Refrigeración y congelado. Regeneración y recuperación de textura. Fallas frecuentes y su corrección. Criterios de control sensorial: piso, borde, relleno, corte, color, aroma, textura y sabor.

### **Alcance esperado**

El estudiante puede sostener calidad en contextos de producción real y no sólo en ejecución inmediata de aula.

---

## **8. Metodología de enseñanza**

El módulo se desarrollará bajo formato de **taller aplicado**, con fuerte predominio de la práctica. Cada encuentro combinará:

- encuadre conceptual breve;
- demostración técnica;
- producción guiada;
- trabajo por estaciones o tandas;
- análisis comparativo de resultados;
- degustación técnica;
- registro escrito de fórmulas, gramajes y observaciones.

La lógica de enseñanza será **progresiva**: de productos más estructurados y simples a piezas más complejas, pequeñas o múltiples. El criterio no será acumular recetas sin orden, sino enseñar sistemas productivos reutilizables.

## **9. Criterios de evaluación**

La evaluación será continua y contemplará las cuatro dimensiones institucionales:

- **Dominio conceptual:** comprensión de familias de productos, funciones de las masas y lógica de los rellenos.

- **Dominio procedimental:** elaboración correcta de masas, rellenos, armado, cocción y terminación.
- **Resultado final:** sabor, textura, estabilidad, corte, presentación, uniformidad y aptitud comercial.
- **Profesionalidad:** higiene, orden, organización, uso del tiempo, trabajo en equipo y cuidado del puesto.

#### **Instrumentos sugeridos**

- observación directa en taller;
- listas de cotejo;
- evaluación práctica parcial;
- producción integradora final;
- carpeta o recetario técnico del estudiante.

#### **Acreditación sugerida**

Evaluación integradora práctica con producción de una línea corta de salados afines que incluya:

1. una tarta o pascualina;
2. un producto de copetín o catering;
3. una pieza salada rellena de inspiración internacional o afín;
4. justificación técnica del tipo de masa, relleno, cocción y presentación elegidos.

#### **10. Resultados de aprendizaje esperados**

Al finalizar el módulo, el estudiante podrá:

- elaborar diversas masas saladas base para productos abiertos y cerrados;
- diseñar y ejecutar rellenos aptos para tartas, canastitas y piezas saladas rellenas;
- producir formatos individuales, familiares y de copetín con terminación profesional;
- incorporar especialidades afines al repertorio comercial del oficio;
- organizar una producción de salados complementaria a la línea de empanadas.

#### **11. Recursos didácticos**

- cocina taller equipada;
- hornos, anafes y utensilios de laminado y corte;
- moldes para tartas, tartaletas y canastitas;
- balanzas y fichas técnicas;
- cuadros comparativos de masas, rellenos y formatos;
- guía de evaluación práctica;
- planillas de rendimiento y costeo básico.

#### **12. Bibliografía orientativa**

##### **Bibliografía técnica general**

- Manuales de gastronomía profesional sobre masas saladas, tartas y producción de cocina.
- Textos de tecnología culinaria aplicados a masas, ligazones y rellenos.
- Recetarios profesionales de cocina salada con criterio de estandarización.
- Materiales institucionales de formación profesional gastronómica.

##### **Bibliografía institucional sugerida**

- Apuntes de clase y fichas técnicas elaboradas por la Escuela.



- Recetario normalizado del trayecto.
- Material complementario de costos, conservación e inocuidad.