

TRAYECTO FORMATIVO DE PASTELERO/A



Duración total: 120 horas reloj

Modalidad: Presencial – Práctico-teórica

Estructura:

- **Módulo I – Pastelería I (60 h)**
- **Módulo II – Pastelería II (60 h)**

Certificación final: Trayecto Formativo en Pastelería – Escuela Profesional APYCE

1. Fundamentación general

El **Trayecto Formativo de Pastelero/a** está diseñado para desarrollar las competencias técnicas, sensoriales y creativas propias del oficio pastelero.

Combina la práctica intensiva con la comprensión conceptual de los procesos físico-químicos que intervienen en las elaboraciones, permitiendo dominar las técnicas fundamentales y explorar la innovación estética en el producto final.

Este trayecto constituye la **base estructural del sistema CPA (Certificación Profesional APYCE)** y busca formar una nueva generación de profesionales con conocimiento técnico, rigor en la producción y sensibilidad gastronómica.

2. Propósito formativo

Capacitar a los estudiantes en la elaboración de productos de pastelería clásica y moderna, integrando técnica, creatividad y presentación profesional.

El egresado estará en condiciones de desenvolverse en entornos gastronómicos, confiterías o emprendimientos propios, aplicando criterios de calidad, higiene y excelencia artesanal.

3. Objetivos específicos

- Conocer los fundamentos técnicos y científicos de la pastelería profesional.
- Dominar los métodos de batido, amasado, horneado, relleno y decoración.
- Identificar y emplear correctamente los ingredientes y utensilios propios del oficio.
- Incorporar técnicas de conservación, manipulación y control sanitario.
- Comprender la lógica estructural de las masas, cremas y coberturas.
- Desarrollar criterio estético y sensibilidad visual en la presentación del producto.
- Integrar conocimientos teóricos y prácticos en un flujo de producción profesional.

4. Perfil del egresado

El egresado del **Trayecto Formativo de Pastelero/a**:

- Elabora productos de pastelería y repostería aplicando técnicas precisas y seguras.
- Maneja masas batidas, secas, laminadas y hojaldadas, así como cremas, mousses y merengues.
- Controla temperaturas, tiempos de cocción y texturas.
- Aplica normas de higiene y seguridad alimentaria según el Código Alimentario Argentino.
- Organiza la producción con eficiencia y estética profesional.
- Puede acceder al sistema CPA y alcanzar la **Certificación Profesional APYCE** mediante cursos de especialización y actualización periódica (vigencia: 36 meses).

5. Estructura y correlatividades

Módulo	Denominación	Carga Horaria	Contenidos principales	Evaluaciones
I	<i>Pastelería I</i>	60 h	Fundamentos del oficio: batidos, masas, Examen práctico parcial (30%), cremas, tartas, merengues, tortas clásicas y teórico (100%), práctico final hojaldres.	(70%).
II	<i>Pastelería II</i>	60 h	Técnicas avanzadas: chocolatería, pastelería moderna, postres fríos, decoración y tortas de teórico (100%), práctico final exhibición.	(70%).

Correlatividad:

El Módulo II requiere la aprobación del Módulo I o experiencia comprobable en el oficio.

6. Metodología de enseñanza

El aprendizaje se centra en la práctica guiada, combinando demostraciones técnicas con ejecución individual supervisada.

Cada clase incluye la elaboración de productos, análisis sensorial, discusión técnica y retroalimentación docente.

La formación promueve la comprensión del “por qué” detrás de cada proceso y fomenta la observación, la precisión y la estética profesional.

7. Evaluación y certificación

La evaluación se desarrolla de forma continua, valorando:

- Desempeño técnico y rigor en la ejecución.
- Cumplimiento de normas de higiene y seguridad.
- Organización y uso eficiente del espacio de trabajo.
- Presentación, creatividad y calidad sensorial del producto.

Certificación:

Al completar los dos módulos (120 h), el alumno recibe el **Certificado de Trayecto Formativo en Pastelería**.

Esta certificación acredita la formación técnica base y habilita a sumar puntos en el sistema **CPA**

(Certificación Profesional APYCE) mediante cursos complementarios de especialización, actualización o perfeccionamiento.

8. Alcances de la certificación

El egresado del Trayecto Formativo en Pastelería podrá desempeñarse en:

- Confiterías, panaderías y pastelerías artesanales.
- Hoteles, restaurantes y servicios gastronómicos.
- Emprendimientos personales o cooperativos.
- Producción de tortas, postres y productos de pastelería contemporánea para venta o catering.