

# 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 hojaldradas, 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	Pastelería I	60 h	Fundamentos del oficio: batidos, masas, cremas, tartas, merengues, tortas clásicas y hojaldres.	Examen práctico parcial (30%), teórico (100%), práctico final (70%).
II	Pastelería II	60 h	Técnicas avanzadas: chocolatería, pastelería moderna, postres fríos, decoración y tortas de exhibición.	Examen práctico parcial (30%), teórico (100%), práctico final (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.