

CAPACITACIÓN: PASTELERO		ID DE CURSO: 39/26		
DURACIÓN: 360 Horas		LUGAR DE DICTADO: Sáenz Peña 2627		
CONSTANCIA EXTENDIDA: MINISTERIO DE EDUCACIÓN DE LA PROVINCIA DE CHUBUT				
FECHA ESTIMADA DE INICIO: 11/05/2026		FECHA ESTIMADA DE FINALIZACIÓN: 30/11/2026		
DISTRIBUCIÓN ESTIMADA DE LA CARGA HORARIA SEMANAL:				
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
8:55 a 12:55 hs	8:55 a 12:55 hs	8:55 a 12:55 hs	8:55 a 12:55 hs	
INSTRUCTOR A CARGO: Gabriela Copponi		CANTIDAD MÍNIMA DE CLASES: 96	MÁXIMO DE FALTAS: 15	
REQUISITOS DE INGRESO RES. N° 681/12 - Anexo II - 2025:		DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR:		
<ul style="list-style-type: none"> • Primaria o equivalente. • 18 años cumplidos. • Cumplimentar la inscripción online y recibir la confirmación por e-mail que confirme la inscripción. • Leer el Reglamento del CFP. • Proveerse de ropa de trabajo, accesorios e Insumos (Ver cuadro IMPORTANTE). 		<p>Completar el formulario en la página web https://cfp655esquel.edu.ar/cfp655/inscripciones/ y adjuntar al formulario web:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Foto DNI. • Foto Certificado de Estudios (de ser necesario). <p><u>Inscripción máxima de 2 cursos.</u></p>		
ALCANCE DEL PERFIL PROFESIONAL:				
<p>El “Pastelero” está capacitado, de acuerdo a las actividades que se desarrollan en el perfil profesional, para preelaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de productos de la pastelería, aplicando las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria. También tiene conocimientos que le permiten realizar la elaboración de productos básicos de la chocolatería, panadería y heladería. Así mismo estará en condiciones de participar en la definición de las ofertas gastronómicas. Este profesional tendrá capacidad para actuar como responsable del área de pastelería o en el marco de un equipo de trabajo en el proceso de elaboración de alimentos.</p>				
MÓDULOS QUE SE CURSAN:				
<ul style="list-style-type: none"> • I –Seguridad y Manipulación Segura de alimentos • II –Elaboraciones base de Panadería • III –Elaboraciones base de Repostería • IV -Presentación, conservación y acabado productos de Panadería y Repostería • V –Elaboración de productos de Repostería • VI -Decoración de productos de pastelería • VII –Equipos de trabajo • VIII –Ingeniería del menú • IX –Chocolatería • X –Heladería • XI–Postres 				
IMPORTANTE:				
<ul style="list-style-type: none"> • Asistir a la charla de orientación profesional que dará el instructor, el día de inicio de la cursada. • Los estudiantes deberán proveerse los insumos necesarios para las prácticas, así como los elementos de seguridad e higiene de uso personal. • Las prácticas profesionalizantes son de carácter obligatorio para la aprobación del curso y, de ser necesario, el estudiante deberá gestionar y presentar la Libreta Sanitaria Municipal y/o el Carnet de Manipulador de Alimentos para poder desempeñarse en establecimientos que así lo determinen durante la realización de las mismas. • El estudiante deberá concurrir a las prácticas profesionalizantes en ambiente real de trabajo que sean programadas a lo largo del curso, al igual que visitas y clases especiales que se consideren necesarias ajustándose a los horarios que éstas requieran para la construcción de las capacidades necesarias para completar el curso. • Los estudiantes deben proveerse de delantal y cofia o bandana o gorra (cualquier prenda que cubra la totalidad del cabello) – 1 Rejilla – 2 Trapos/Repasadores Cocina Multiuso – 1 Fajinador. 				