

CAPACITACIÓN: <b>PASTELERO</b>		ID DE CURSO: <b>39/26</b>		
<u>DURACIÓN:</u> 360 Horas		<u>LUGAR DE DICTADO:</u> Sáenz Peña 2627		
CONSTANCIA EXTENDIDA: <b>MINISTERIO DE EDUCACIÓN DE LA PROVINCIA DE CHUBUT</b>				
FECHA ESTIMADA DE INICIO: 11/05/2026		FECHA ESTIMADA DE FINALIZACIÓN: 30/11/2026		
DISTRIBUCIÓN ESTIMADA DE LA CARGA HORARIA SEMANAL:				
<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>
18:00 a 22:00 hs	18:00 a 22:00 hs	18:00 a 22:00 hs	18:00 a 22:00 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: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Primaria o equivalente.</li> <li>• 18 años cumplidos.</li> <li>• Cumplimentar la inscripción online y recibir la confirmación por e-mail que confirme la inscripción.</li> <li>• Leer el Reglamento del CFP.</li> <li>• Proveerse de ropa de trabajo, accesorios e Insumos (Ver cuadro IMPORTANTE).</li> </ul>		DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR: <p>Completar el formulario en la página web <a href="https://cfp655esquel.edu.ar/cfp655/inscripciones/">https://cfp655esquel.edu.ar/cfp655/inscripciones/</a> y adjuntar al formulario web:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Foto DNI.</li> <li>• Foto Certificado de Estudios (de ser necesario).</li> </ul> <u>Inscripción máxima de 2 cursos.</u>		
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"> <li>• I –Seguridad y Manipulación Segura de alimentos</li> <li>• II –Elaboraciones base de Panadería</li> <li>• III –Elaboraciones base de Repostería</li> <li>• IV -Presentación, conservación y acabado productos de Panadería y Repostería</li> <li>• V –Elaboración de productos de Repostería</li> <li>• VI -Decoración de productos de pastelería</li> <li>• VII –Equipos de trabajo</li> <li>• VIII –Ingeniería del menú</li> <li>• IX –Chocolatería</li> <li>• X –Heladería</li> <li>• XI–Postres</li> </ul>				
IMPORTANTE: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asistir a la charla de orientación profesional que dará el instructor, el día de inicio de la cursada.</li> <li>• Los estudiantes deberán proveerse los insumos necesarios para las prácticas, así como los elementos de seguridad e higiene de uso personal.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>				