

PROPUESTA FORMATIVA

CFP N° 19

CICLO LECTIVO: 2026

Docente (Apellido y Nombre): Fissore Gonzalo Emanuel

Sector productivo: Hotelería y Gastronomía

Subsector: Gastronomía

Trayecto formativo: Pastelero

Certificación: Nivel II

Marco referencial (Resol. / Disp., HS, Nivel de certificación):
CFE Pastelero número de resolución 149/11

Población destinataria: El curso está dirigido a adultos y jóvenes mayores de 18 años, con conocimientos básicos de lecto-escritura y cálculos matemáticos, con o sin experiencia laboral. Especialmente jóvenes que buscan su primer empleo o comenzar un proyecto propio. De preferencia debe haber finalizado el nivel primario o demostrar dichos conocimientos. La valoración y acreditación se realizará a través de una evaluación relativa a dichas capacidades, sin necesidad de solicitar certificado educativo alguno. Es primordial tener afinidad por la gastronomía y gusto por el trabajo tanto individual como grupal.

Perfil profesional del egresado:

El Pastelero está capacitado, de acuerdo a las actividades que se desarrollan en el perfil profesional, para pre elaborar, 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 una base de conocimientos que le permite realizar la elaboración de productos básicos de la chocolatería, pastelería y Heladería. Así mismo, estará en condiciones de participar en la definición de las ofertas gastronómicas. Es importante que el profesional pastelero tenga las herramientas como costo para sacar el valor del producto terminado y marketing para tener estrategias de ventas. 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.

Fundamentación:

Debemos tener en cuenta la situación geográficamente favorable de nuestra ciudad, San Martín de los Andes. Ciudad turística, reconocida internacionalmente y con una oferta muy variada. Dentro de los tantos servicios que se le ofrecen al turista, y por el cual muchos nos eligen y vuelven a elegir, es la gastronomía, muy mencionada tanto en revistas, programas de televisión y otro tipo de medios. La gastronomía sanmartinense y dentro de ella, la panadería dentro de la gastronomía, es muy buscada y apreciada por sus elaborados chocolates artesanales, sus refinados frutos rojos; el maridaje que se produce entre los los productos regionales, y los aportes multiculturales que enriquecen así nuestra oferta gastronómica. Este tipo de productos es solicitado, mayormente, en casas de té, confiterías, restaurantes especializados y la gran mayoría de panaderías, pastelerías de nuestra ciudad. También una amplia cantidad de alojamientos buscan tercerizar los servicios gastronómicos de desayunos y demás comidas, convirtiéndose en nuevas fuentes de trabajo. Del mismo modo, existen políticas municipales que fomentan y subsidian micro emprendimientos, encontrándose allí otro argumento para con nuestros futuros Pasteleros. Por lo hasta aquí expuesto, vemos imperiosa la formación de nuevas generaciones, en el área gastronómica de pastelería, no sólo por demanda de los alumnos sino por las posibilidades reales de trabajo.

Carga horaria total:	462 HS	Hs. semanales:	9 HS	Duración:	ANUAL
----------------------	--------	----------------	------	-----------	-------

Prácticas profesionalizantes:

Dirección General de Formación Profesional

En este curso de pastelero, la práctica es constante en modalidad áulica. No obstante, los alumnos, desarrollarán distintas actividades que los consoliden, integren y amplíen sus capacidades y saberes para lograr una inserción en el ámbito gastronómico local.

Las prácticas profesionalizantes permiten al alumno aprendizajes significativos para su formación técnica, a través de su inserción en el sistema socio productivo local. De este modo se realizarán convenios de prácticas profesionalizantes con comercios locales del rubro.

Participación en eventos, etc. Esta instancia de práctica exterior, es obligatoria.

Las prácticas profesionalizantes tienen un 50% total de horas de módulos (de las horas totales de Prácticas tanto áulicas como las que realicen en un marco de convenio con otra entidad.

Carga horaria total de prácticas: 180 hs reloj.

CFP N°	19	PLANIFICACIÓN DE:	PASTELERO		
MÓDULO:	PASTELERIA I				
INTRODUCCIÓN	Comienzo en el mundo de la pastelería conceptos básicos.				
CAPACIDADES	Conoce, organiza y mantiene el orden en el espacio de trabajo, para lograr un correcto desempeño de su labor Establece relaciones de cooperación y participación con sus compañeros dentro del grupo de trabajo. Interpreta información técnica, escrita o verbal relacionada con productos y procesos constructivos, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida. Interiorizarse en las materias primas básicas de la panadería. Interiorizarse en el uso y limpieza de las herramientas de trabajo				
DESEMPEÑOS	Incorpora y aprehende hábitos de orden y limpieza del lugar de trabajo. Incorpora y aprehende hábitos de trabajo en grupo. Organiza las materias primas básica. Identifica los diferentes métodos de cocción para la elaboración de las recetas. Conocer las materias primas básicas de un panadero. Conocer el uso y las capacidades de la maquinaria utilizada en panadería.				
CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS	ENTORNO FORMATIVO	CARGA HORARIA	EVALUACIÓN	
Materias primas: clasificación por origen y forma. - Maquinaria: usos. - Métodos de cocción -Mise en place, (Puesta en lugar). - Formulas y medidas. - Ingredientes básicos. Harina. Agentes leudantes. Azucares. Otros endulzantes Productos lácteos. Agentes gelificantes. Otros espesantes. Huevos. Chocolate. - . Preparación. Elaboración: Masas quebradas, pepas, scones, galletas de avena, alfajores de chocolate y maicena, alfajor cordobés, rogel, tarta de coco, pasta frola, tarta de manzana, tarta de ricota, tarta de frutilla y lemon pie. Batidos pesados, budín ingles, budín marmolado, brownies, muffins, cupcakes, financier,	El desarrollo de los contenidos conceptuales, objetivos y aspectos a evaluar se abordarán procurando una jerarquización de menor a mayor complejidad de los mismos. Se llevará a cabo una actividad preliminar con todo el grupo de asistentes cuyo objetivo es presentar a los docentes a cargo del módulo y a los participantes. Indagar las experiencias de trabajo previas y actuales, los saberes con los que éstos cuentan y la capacidad de reflexionar sobre el propio desempeño del rol. En esta actividad también se preguntará a los alumnos cuáles son las expectativas en torno al curso que están iniciando, así como los objetivos propuestos por el centro de formación. En este sentido, durante este módulo se abordarán distintas materias, que alcanzarían a cumplimentar los conocimientos y capacidades de un panadero: Equipamiento de panaderías, como así también las brigadas de trabajo de un local gastronómico, el nombre y función de cada miembro. Las cualidades de un panadero profesional o de uno que aspira a serlo. Mediante la proyección de diversos Power Point, se les acercará a los alumnos información acerca de los distintos métodos de cocción y materia prima, que luego serán aplicados en la práctica diaria. Se dictarán clases teóricas/prácticas sobre las materias primas a utilizar en el curso y un primer contacto con las mismas, el conocimiento de maquinaria de trabajo.	Proyector y pantalla; computador a; hojas A4; cuadernillo. Bibliografía, materias primas.	184 hs	Se observará diariamente mediante debates áulicos la adquisición de los diversos contenidos trabajados. Además, se evaluará mediante planilla de seguimiento del proceso de enseñanza aprendizaje en el aula.	

Dirección General de Formación Profesional

torta de frutas, torta sacher,
torta victoria, torta brownie,
Batidos livianos, bizcochuelos,
arrollados, pionono, vainillas,
genoise.
Bollería y masa laminada,
hojaldre francés, mil hojas,
palmeritas, sacristán, strudel,
brioche, cinnamon roll.
Postres y petits fours, tiramisú,
cheseecake, lemon curd,
cascaritas de naranjas, trufa,
bombón, bananitas, barras de
coco.
Masas líquidas, semilíquidas y
para freír, panqueques,
waffles, pancakes, blinis, panqueque
soufflé, buñuelos.

REQUISITOS DE APROBACIÓN

Haber asistido al 80 % de las clases y aprobar el trabajo final presentado.

CFP N°	19	PLANIFICACIÓN DE:	PASTELERO		
MÓDULO:	PASTELERIA II				
INTRODUCCIÓN	Desarrollo de técnicas avanzadas y procesos de trabajo				
CAPACIDADES	Transfiere la información de los procesos de producción, relacionada con los productos o procesos en la panadería, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida. Organiza y planifica su espacio de trabajo. Domina el manejo de los utensilios. Adquiere la habilidad necesaria para costear las recetas. Elabora, prepara, presenta y conserva toda clase de alimentos, aplicando las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos. Domina y respeta las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.				
DESEMPEÑOS	Incorpora hábitos de trabajo en grupo. Organiza las materias primas básicas respetando sus cualidades. Pesa los ingredientes de acuerdo con los productos a elaborar. Identifica las materias primas para la elaboración de las recetas. Aplica prácticas de seguridad e higiene laboral. Aprende el trabajo en equipo. Utiliza la técnica de mise en place fundamental para la elaboración Integra las técnicas culinarias para la elaboración. Elabora los costos de las recetas dadas.				
CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS	ENTORNO FORMATIVO	CARGA HORARIA	EVALUACIÓN	
Almibares. Cremas. Rellenos. Masas de doble cocción, masa bomba, eclairs, profiteroles, saint honore. Merengues y masas merengadas: merengue francés, suizo, italiano, masa succes, masa progress, masa de dacquoise, macarrones. Cremas cocidas y frías: flan, pastelera, mousselinne, chiboust, inglesa, bavaroise, sebayon, de manteca. Mousses a base de merengue italiano, a base de masa bomba, a base de sabayón. Preparaciones heladas, cremas heladas, helados a base de huevo, sorbete, granizado, parfait, soufflé helado.	Se proponen una clase teórica y dos clases prácticas por semana las cuales impliquen un proceso de enseñanza-aprendizaje, y permiten además que el alumno: Comience a aplicar las técnicas adquiridas en el módulo anterior. Este módulo proyecta también que el pastelero conozca los tiempos básicos de cocción de las materias primas según las recetas, así como que también respete la orden teniendo siempre en cuenta los procedimientos determinados por el establecimiento. Se presentarán y desarrollarán los temas relacionados con los contenidos. Se propondrá espacio de prácticas profesionalizantes en el aula donde se apliquen los conocimientos adquiridos en las actividades áulicas, relacionados con la puesta en el lugar (mise en place).	Proyector y pantalla. Materias primas, bols, balanzas, hornos. Fotocopias y computadora.	218 hs	La evaluación se focalizará en la presentación del profesional dentro del aula. Verificando la aplicación de las técnicas adquiridas a lo largo de las unidades anteriores y observando que el alumno utilice: ▪ Buenas prácticas para la manipulación alimentaria. ▪ Materias primas polucionadas y almacenadas, listas para su utilización conforme orden de trabajo. ▪ Verificar el estado de los alimentos según sus características organolépticas. ▪ Criterios de almacenamiento: trabajo por lotes; empackado rotulado. ▪ Criterios de seguridad laboral. Además, se evaluará mediante planilla de seguimiento del proceso de enseñanza	

Armado de tortas y Coberturas, cobertura con fondant y con merengue, terminaciones con manga, lisas y rizadas, espatulado. Tortas clásicas, modernas.				aprendizaje en el aula.
REQUISITOS DE APROBACIÓN	Haber asistido al 80 % de las clases y aprobar el trabajo final presentado.			

CFP N°	19	PLANIFICACIÓN DE:		PASTELERO	
MÓDULO:	MARKETING ESTRATÉGICO				
INTRODUCCIÓN	El módulo de marketing para Profesionales de la Gastronomía busca dotar a los participantes de herramientas modernas de comunicación, branding y gestión comercial, que les permitan posicionarse en el mercado como prestadores de servicios profesionales confiables, diferenciarse de la competencia y potenciar su capacidad emprendedora.				
CAPACIDADES	Reconocer la importancia del marketing de servicios en la actividad profesional. Identificar y construir una identidad de marca personal coherente. Comunicar de manera clara y profesional presupuestos y proyectos. Analizar el mercado y segmentar clientes según sus necesidades. Elaborar un modelo de negocio básico con enfoque emprendedor (CANVAS).				
DESEMPEÑOS	Al finalizar el módulo, el participante será capaz de: Presentarse como un profesional de confianza, con identidad de marca definida; elaborar presupuestos claros y atractivos que comuniquen valor, no solo precio; definir su público objetivo y adecuar su comunicación a cada segmento; desarrollar estrategias simples de promoción (digitales y locales); y diseñar su propio modelo de negocio aplicando el lienzo CANVAS.				
CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS		ENTORNO FORMATIVO	CARGA HORARIA	EVALUACIÓN
Introducción al marketing de servicios. Propósito y propuesta de valor de servicios. El rol del profesional como prestador de servicio y dar valor a la profesión. Producción y servicios complementarios. Atención al cliente. Diferencia entre producto y servicio. Marca personal e identidad visual. Branding aplicado al oficio. Logo, colores, uniformidad y comunicación. Buyer Persona. Presentación de proyectos y presupuestos Lenguaje técnico vs. lenguaje del cliente. Presupuestos como herramienta de venta. Precio y Costos.	Exposición dialogada con ejemplos visuales y casos reales. Dinámicas grupales de reflexión (cliente ideal, “el servicio invisible”). Talleres prácticos de diseño de marca y redacción de presupuestos. Uso de plantillas (Buyer Persona, identidad visual, CANVAS). Trabajo final integrador: presentación del modelo de negocio propio.		Aula equipada con proyector y pizarra. Material impreso (fichas de trabajo, plantillas). Dispositivos con acceso a internet (para exploración de redes sociales). Ejemplos de presupuestos y presentaciones.	Duración total: 12 horas (4 clases de 3 horas cada una).	Formativa: participación en dinámicas y ejercicios en clase. Producto final: presentación de un trabajo final donde presenten las diferentes herramientas vistas en clase con base en el modelo CANVAS y de un presupuesto profesional. Criterios: claridad, aplicación práctica, coherencia de la identidad visual, pertinencia del cliente objetivo.

Modelo CANVAS adaptado Propuesta de valor, clientes, canales, ingresos, costos. Segmentación y públicos objetivos Marketing Tradicional y Marketing Digital. Estrategias de marca y de comunicación Integral. Mercado y posicionamiento.				
REQUISITOS DE APROBACIÓN	Haber asistido al 80 % de las clases y aprobar el trabajo final presentado.			

CFP N°	19	PLANIFICACIÓN DE:	PASTELERO		
MÓDULO:	FORMACIÓN PARA EL TRABAJO				
INTRODUCCIÓN	En este módulo se trabajará sobre la inserción laboral, las opciones para hacerlo y la normativa correspondiente.				
CAPACIDADES	Adquirir los conocimientos adecuados para una inserción efectiva en el mundo laboral. Preparar al alumno para desempeñarse en un puesto laboral de manera eficiente, combinando conocimientos técnicos, habilidades prácticas y actitudes.				
DESEMPEÑOS	Tener la capacidad de visualizar adecuadamente el mercado laboral y sus oportunidades. Realizar análisis de mercado. Aplicar análisis FODA. Utilizar herramientas de búsqueda laboral (CV, Carta de presentación, entrevistas laborales, etc.), estrategias en la búsqueda de empleo, formación del perfil para identificar su potencialidad para la inserción laboral. Identificar los derechos y obligaciones principales del trabajador y del empleador. Utilizar técnicas apropiadas para su gestión como trabajador independiente. Comprender la función de los impuestos y los principales regímenes impositivos en Argentina.				
CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS	ENTORNO FORMATIVO	CARGA HORARIA	EVALUACIÓN	
-Perfiles del trabajador en Relación de Dependencia y del Trabajador independiente. Características de cada uno, pros y contras. - Análisis FODA: conceptos, utilidad, aplicación personal. - Mercado Laboral: definición, oferta y demanda, características actuales, importancia de conocerlo. - Curriculum Vitae: definición, objetivo, confección, función, partes, formas de presentación, diseño, etc. - Carta de presentación: objetivo, características, tipos, redacción, modelos. - Entrevista Laboral: consejos, simulación, temas que se tratan. -Trabajo en relación de dependencia (Relación laboral, Derecho laboral individual y colectivo) - Ley de Contrato de Trabajo N° 20.744 - Convenios colectivos de Trabajo - Empleo registrado - Derechos y deberes del trabajador y empleador .	-Presentación de Curriculum Vitae y Carta de Presentación con datos completos y correctamente organizados. -Trabajo colaborativo: revisión cruzada de CV entre compañeros. -Prácticas de entrevista laboral, simulación de situaciones. -Trabajo en equipo: proyectos grupales donde tengan que organizarse y repartir tareas. -Aprendizaje cooperativo: cada integrante aporta algo distinto (por ejemplo, uno investiga, otro expone, otro redacta). -Estrategias de Reflexión y Autoevaluación: que registren qué hicieron bien y qué pueden mejorar para que el propio estudiante mida su desempeño (puntualidad, orden, calidad del trabajo). -Desarrollo explicativo de las Leyes laborales y su alcance. -Debates y puestas en común: reflexionar sobre derechos del trabajador y la realidad laboral. -Desarrollo explicativo y practico sobre los impuestos que debe tributar un negocio o emprendimiento. -Guía práctica sobre Inscripción en Organismos. -App para obtener Clave Fiscal -Manejo de Pagina de AFIP.	Material en formato PDF como guía. Material de consulta de los conceptos desarrollados en el aula por el docente. Videos: para mostrar procedimientos paso a paso. Búsqueda guiada en internet: Página de AFIP, RENTAS APP Clave Fiscal Pizarrón Pc Material impreso Hojas y plantillas de CV	24 hs	En el desempeño de las prácticas y las exposiciones. Evaluación oral y escrita Comunicación y Actitud Realización de Trabajos Prácticos Análisis de casos Observación de participación en la lectura y el debate.	

-Contrato de trabajo, definición, tipos previstos en la Ley 20.744, periodo de prueba. -Fin de la relación laboral: preaviso, documentación, indemnización. - Trabajador independiente con colaboradores. -Trabajo Independiente: tipos, beneficios y desventajas. -- Leyes vigentes en materia fiscal. - CUIT y CUIL, Clave Fiscal. - Monotributo - Monotributo social				
REQUISITOS DE APROBACIÓN	Cumplir con la totalidad de los requisitos de evaluación planteados y el 80% de asistencia.			