

---

## **ESCUELA UNIVERSITARIA DE OFICIOS - PASTELERÍA**

### **FUNDAMENTACIÓN:**

La pastelería es una disciplina que combina precisión técnica, creatividad y conocimiento científico. La creciente demanda de productos de alta calidad y la necesidad de cumplir con normas de seguridad alimentaria exigen una formación integral para los profesionales del rubro. Este programa de la Escuela Universitaria de Oficios de la UNA U está diseñado para capacitar tanto a emprendedores como a trabajadores del sector gastronómico, brindando herramientas técnicas y de gestión para el desarrollo de una pastelería profesional y sostenible.

### **DESTINATARIOS**

El curso está dirigido a personas con o sin experiencia previa, interesadas en formarse profesionalmente en pastelería y desarrollar su propio emprendimiento o insertarse en el mercado laboral.

### **OBJETIVOS GENERALES.**

- Formar profesionales con conocimientos técnicos y prácticos en pastelería.
- Brindar herramientas para la gestión eficiente de costos y comercialización de productos.
- Fomentar la aplicación de buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria.
- Estimular la creatividad y el desarrollo de una identidad propia en la producción pastelera.

### **EJES TEMÁTICOS DE TRABAJO.**

- **Técnicas de Pastelería y Panadería:** Elaboración de masas, postres, chocolates y productos avanzados.

- **Seguridad e Higiene Alimentaria:** Normativas, prevención de contaminaciones, limpieza y manipulación.
- **Gestión y Costos:** Administración de insumos, cálculo de costos, optimización y rentabilidad.
- **Marketing y Comercialización:** Construcción de marca, promoción en redes sociales, packaging y fidelización.
- **Emprendimiento y Producción:** Planificación de negocios, estrategias de financiamiento e innovación.

### **CUPO MAXIMO**

- Va a depender de la cocina, estimo que un máximo de 20 personas

### **CLASES TEÓRICAS**

#### **UNIDAD 1: INTRODUCCIÓN A LA PASTELERÍA**

- Funciones y rol del pastelero profesional.
- Propiedades y clasificación de las materias primas.
- Tipos de masas quebradas y sus aplicaciones.
- Agentes leudantes: químicos y biológicos.
- Uso adecuado de maquinaria y utensilios.
- Importancia de la precisión en la pastelería.
- Diferencias entre pastelería artesanal e industrial.

#### **UNIDAD 2: SEGURIDAD E HIGIENE**

- Principios de inocuidad alimentaria.
- Identificación y prevención de contaminaciones.
- Enfermedades transmitidas por alimentos y su prevención.
- Recepción y almacenamiento seguro de materias primas.
- Procedimientos de limpieza y desinfección.
- Legislación y normativas vigentes.
- Manipulación segura de utensilios y equipos.
- Primeros auxilios en el ámbito gastronómico.

#### **UNIDAD 3: MANEJO DE COSTOS**

- Selección de proveedores y gestión de compras.
- Cálculo detallado del costo de cada receta.
- Estrategias de fijación de precios y rentabilidad.
- Creación de planillas de costos y presupuestos.
- Control de desperdicios y optimización de insumos.
- Análisis de mercado y competencia.

#### **UNIDAD 4: MARKETING GASTRONÓMICO**

- Construcción de una marca en pastelería.
- Diseño de identidad visual: logo, estética y público objetivo.
- Creación de materiales publicitarios y estrategias de difusión.
- Uso profesional de redes sociales: Instagram y WhatsApp Business.
- Packaging y presentación del producto.
- Fotografía gastronómica básica para redes sociales.

#### **CLASES PRÁCTICAS**

##### **UNIDAD 1: BÁSICOS DE PASTELERÍA**

- Elaboración de batidos livianos y pesados.
- Preparación de merengues en sus diferentes variedades.
- Creación de cremas básicas y sus aplicaciones.
- Técnicas de batido y montado.
- Manejo de temperaturas y tiempos de cocción.

##### **UNIDAD 2: MASAS**

- Elaboración y usos de masas quebradas.
- Preparación de masa bomba y sus aplicaciones.
- Trabajo con masas laminadas y masas líquidas.
- Producción de cookies artesanales.
- Técnicas de estirado y laminado de masas.

##### **UNIDAD 3: PANADERÍA**

- Elaboración de panes de masa dura y liviana.
- Producción de facturas y masas fritas.
- Desarrollo de panes especiales para sándwiches.
- Uso de prefermentos y fermentaciones controladas.
- Técnicas de amasado y horneado.

#### **UNIDAD 4: POSTRES**

- Preparación de postres clásicos: flan y budín de pan.
- Elaboración de mousses y técnicas con gelatina.
- Decoración y presentación de tortas clásicas.
- Uso de salsas y coulis para postres.
- Técnicas de montaje y emplatado.

#### **UNIDAD 5: CHOCOLATE**

- Fundamentos del trabajo con chocolate.
- Técnicas de templado y moldeado.
- Elaboración de bombones y tabletas artesanales.
- Decoraciones con chocolate.
- Uso de colorantes y efectos especiales en chocolate.

#### **UNIDAD 6: ALFAJORES**

- Historia y variedades de alfajores.
- Técnicas de armado y rellenos.
- Bañado y decoración profesional.
- Producción a pequeña y gran escala.
- Conservación y almacenamiento.

#### **UNIDAD 7: CONSERVAS DULCES Y MERMELADAS**

- Técnicas de conservación de frutas.
- Elaboración de mermeladas y jaleas artesanales.
- Envasado y etiquetado adecuado.
- Uso de pectina y técnicas de gelificación.

- Métodos de esterilización y conservación.

## UNIDAD 8: PANADERÍA Y PASTERERÍA NAVIDEÑA

- Elaboración de pan dulce y budines.
- Preparación de budines y galletas navideñas.
- Decoración y presentación festiva.
- Técnicas de glaseado y decorado navideño.
- Producción de troncos y tortas temáticas.

**Planificación del Taller de Pastelería (8 meses - 32 semanas - 4 horas semanales)**

### Distribución de Clases Teóricas y Prácticas

Mes	Semanas	Unidad Teórica (1h/sem)	Unidad Práctica (3h/sem)
1	1 - 4	<b>Introducción a la Pastelería</b> - Rol del pastelero, materias primas, tipos de masas, agentes leudantes, maquinaria y utensilios, precisión en pastelería.	<b>Básicos de Pastelería</b> - Batidos livianos y pesados, merengues, cremas básicas, técnicas de batido y montado, temperaturas y tiempos de cocción.
2	5 - 8	<b>Seguridad e Higiene</b> - Inocuidad alimentaria, prevención de contaminaciones, almacenamiento, limpieza y desinfección, normativas y primeros auxilios.	<b>Masas</b> - Masas quebradas, masa bomba, masas laminadas y líquidas, cookies artesanales, estirado y laminado.
3	9 - 12	<b>Manejo de Costos</b> - Selección de proveedores, cálculo de costos, fijación de precios, presupuestos, control de desperdicios y análisis de mercado.	<b>Panadería</b> - Panes de masa dura y liviana, facturas y masas fritas, panes especiales, prefermentos, fermentaciones, técnicas de amasado y horneado.
4	13 - 16	<b>Marketing Gastronómico</b> -	<b>Postres</b> - Flan, budín de pan,

Mes	Semanas	Unidad Teórica (1h/sem)	Unidad Práctica (3h/sem)
		Construcción de marca, identidad visual, redes sociales, packaging, fotografía gastronómica.	mousses, técnicas con gelatina, decoración y presentación de tortas, salsas y coulis, montaje y emplatado.
5	17 - 20	<b>Gestión Avanzada de Costos y Ventas</b> - Estrategias de precios, optimización de insumos, diferenciación y fidelización de clientes.	<b>Chocolate</b> - Fundamentos, templado, moldeado, bombones, tabletas, decoraciones, colorantes y efectos especiales.
6	21 - 24	<b>Regulaciones y Normativas en Gastronomía</b> - Habilitaciones, normas de calidad, buenas prácticas de manufactura.	<b>Alfajores</b> - Historia y variedades, armado, rellenos, bañado, producción a gran escala, conservación.
7	25 - 28	<b>Producción y Conservación de Dulces</b> - Métodos de conservación, uso de pectina, esterilización, envasado y etiquetado.	<b>Conservas Dulces y Mermeladas</b> - Elaboración de mermeladas y jaleas artesanales, envasado, etiquetado y conservación.
8	29 - 32	<b>Emprendimiento en Pastelería</b> - Planificación de negocios, costos iniciales, estrategias de comercialización y financiamiento.	<b>Pastelería Navideña</b> - Pan dulce, budines, galletas, decoración festiva, troncos y tortas temáticas. Evaluación final y muestra de productos.

## METODOLOGÍA

El curso se desarrollará de manera teórico-práctica, combinando exposiciones conceptuales con demostraciones y prácticas en taller. Se fomentará el aprendizaje a través de la experimentación directa, incentivando la creatividad y la aplicación de técnicas profesionales.

## **EVALUACIÓN**

La evaluación será continua y considerará la participación en clases, la aplicación de técnicas aprendidas y la elaboración de un producto final que refleje los conocimientos adquiridos. Se requerirá un 80% mínimo de asistencia como requisito para graduarse.

## **DURACIÓN Y MODALIDAD**

El programa tendrá una duración de 8 meses, con un total de 128 horas de formación:

- Clases teóricas: 1 hora semanal (32 horas en total).
- Clases prácticas: 3 horas semanales (96 horas en total).

## **CERTIFICACIÓN**

Los participantes que completen el curso recibirán un certificado expedido por la Escuela Universitaria de Oficios de la UNA U, validando su formación en pastelería.

## **ORGANIZACIÓN ACADÉMICA**

**Docente: Georgina Mayra Fandiño, Pastelera Profesional.**

## **BIBLIOGRAFÍA/FUENTES:**

Pastelería y Panadería:

- "El aprendiz de Panadero" – Peter Reinhart. Guía completa sobre técnicas de panadería artesanal.
- Gestión y Marketing Gastronómico:
  - "Gestión de costos gastronómicos" – Maximiliano Figueredo Niño. Análisis de costos y rentabilidad en negocios gastronómicos.

- 
- "El libro de Marketing Gastronómico" – Vincent Mokry. Estrategias de marca y promoción para emprendimientos gastronómicos.
  - Seguridad e Higiene Alimentaria:
    - "Manual de Seguridad e Higiene en la Industria Alimentaria" – María Teresa Carrasco. Normativas y prácticas de higiene en producción de alimentos.
  - Creatividad y Desarrollo de Identidad:
    - "Casero" – Jesús Sánchez. Inspiración para reinterpretar recetas y desarrollar identidad propia en pastelería.