
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	Introducción a la Pastelería - Rol del pastelero, materias primas, tipos de masas, agentes leudantes, maquinaria y utensilios, precisión en pastelería.	Básicos de Pastelería - Batidos livianos y pesados, merengues, cremas básicas, técnicas de batido y montado, temperaturas y tiempos de cocción.
2	5 - 8	Seguridad e Higiene - Inocuidad alimentaria, prevención de contaminaciones, almacenamiento, limpieza y desinfección, normativas y primeros auxilios.	Masas - Masas quebradas, masa bomba, masas laminadas y líquidas, cookies artesanales, estirado y laminado.
3	9 - 12	Manejo de Costos - Selección de proveedores, cálculo de costos, fijación de precios, presupuestos, control de desperdicios y análisis de mercado.	Panadería - Panes de masa dura y liviana, facturas y masas fritas, panes especiales, prefermentos, fermentaciones, técnicas de amasado y horneado.
4	13 - 16	Marketing Gastronómico -	Postres - 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	Gestión Avanzada de Costos y Ventas - Estrategias de precios, optimización de insumos, diferenciación y fidelización de clientes.	Chocolate - Fundamentos, templado, moldeado, bombones, tabletas, decoraciones, colorantes y efectos especiales.
6	21 - 24	Regulaciones y Normativas en Gastronomía - Habilitaciones, normas de calidad, buenas prácticas de manufactura.	Alfajores - Historia y variedades, armado, rellenos, bañado, producción a gran escala, conservación.
7	25 - 28	Producción y Conservación de Dulces - Métodos de conservación, uso de pectina, esterilización, envasado y etiquetado.	Conservas Dulces y Mermeladas - Elaboración de mermeladas y jaleas artesanales, envasado, etiquetado y conservación.
8	29 - 32	Emprendimiento en Pastelería - Planificación de negocios, costos iniciales, estrategias de comercialización y financiamiento.	Pastelería Navideña - 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.