

**TÉCNICO LABORAL PASTELERÍA Y PANADERÍA**  
Resolución N° 462 del 22 de Febrero del 2013

DURACIÓN:	• Tres periodos
CERTIFICADO:	Certificado de Aptitud Ocupacional por Competencias en Técnico Laboral por Competencias en Pastelería y Panadería
HORARIOS:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lunes a Viernes 2:00 p.m. a 6:00 p.m.</li> <li>• Lunes a Viernes 6:30 p.m. a 9:30 p.m.</li> </ul>
JORNADA:	• Diurna, nocturna y fines de semana
MODALIDAD:	• Presencial
REQUISITOS DE INGRESO:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fotocopia diploma bachiller o certificado de noveno grado aprobado</li> <li>• Fotocopia ampliada del documento de identidad</li> <li>• Una foto a color 3x3</li> <li>• Sí es afiliado a Comfenalco presentar el carnet</li> <li>• Mayor de 16 años</li> <li>• Certificado de afiliación a la EPS, ARS o SISBEN</li> </ul>
ÁREAS DE DESEMPEÑO:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pastelero</li> <li>• Pastelero-repostero y galletero</li> <li>• Pastelero-panadero</li> <li>• Panadero</li> <li>• Pizzero</li> <li>• Pastelero-decorador</li> <li>• Confitero-dulcero</li> <li>• Heladero - Bizcochero</li> <li>• Chocolatero</li> <li>• Empresario independiente de preparación de productos de pastelería y panadería en su domicilio o en local comercial.</li> <li>• Auxiliar de producción en áreas de pastelería y panadería</li> <li>• Auxiliar de bodega de materias primas e insumos de pastelería y panadería</li> <li>• Horneador de productos de panificación artesanal e industrial</li> </ul>

CATEGORÍA	PRECIO PERIODO	CUOTA MENSUAL SIN INTERESES (facilidad de pago por periodo)
A	\$311.850	\$103.950
B	\$381.000	\$127.000
C	\$692.850	\$230.950
NO AFILIADO	\$762.150	\$254.050



PRECIO POR PERIODO

Pagos adicionales por programa	
Carné estudiantil	\$ 9.500
Seguro estudiantil	\$ 9.000

**PLAN DE ESTUDIO**

TIPO DE MÓDULO	MÓDULOS DE FORMACIÓN
OBLIGATORIO ESPECÍFICO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicación de BPM e inocuidad alimentaria</li> <li>• Manejo de bodega de materias primas e insumos de pastelería y panadería</li> <li>• Control de puntos críticos en los procesos de producción</li> <li>• Elaboración de pastas básicas para pastelería</li> <li>• Preparación de cremas y rellenos de pastelería</li> <li>• Elaboración de productos de pizzería</li> <li>• Elaboración de productos de panadería</li> <li>• Horneo de productos de panificación artesanal e industrial</li> </ul>
ELECTIVA ESPECÍFICA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración de productos de chocolatería básica</li> <li>• Elaboración de productos de repostería</li> </ul>
OBLIGATORIO GENERAL	• Aplicación de prácticas de seguridad y salud en el trabajo
OBLIGATORIOS INSTITUCIONALES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ética y responsabilidad social</li> <li>• Emprendimiento</li> </ul>
	SEMINARIOS COMPLEMENTARIOS
	Proyecto de vida
	Costeo y estandarización de recetas
	PRÁCTICA INTEGRAL

Obligatoria