

TÉCNICO LABORAL PASTERERÍA 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"> • Lunes a Viernes 8:00 a.m. a 12:00 m. • Lunes a Viernes 6:30 p.m. a 9:30 p.m. • Sábado de 2.00 p.m. a 8.00 p.m. y domingo de 7.00 a.m. a 1.00 p.m.
JORNADA:	• Diurna, nocturna y fines de semana
MODALIDAD:	• Presencial
REQUISITOS DE INGRESO:	<ul style="list-style-type: none"> • Fotocopia diploma bachiller o certificado de noveno grado aprobado • Fotocopia ampliada del documento de identidad • Una foto a color 3x3 • Si es afiliado a Comfenalco presentar el carnet • Mayor de 16 años • Certificado de afiliación a la EPS, ARS o SISBEN
ÁREAS DE DESEMPEÑO:	<ul style="list-style-type: none"> • Pastelero • Pastelero-repostero y galletero • Pastelero-panadero • Panadero • Pizzero • Pastelero-decorador • Confitero-dulcero • Heladero - Bizcochero • Chocolatero • Empresario independiente de preparación de productos de pastelería y panadería en su domicilio o en local comercial. • Auxiliar de producción en áreas de pastelería y panadería • Auxiliar de bodega de materias primas e insumos de pastelería y panadería • Horneador de productos de panificación artesanal e industrial

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