

TÉCNICO LABORAL PASTELERÍA Y PANADERÍA	
Resolución N° 2208 del 06 de Julio del 2018	
DURACIÓN:	• Tres periodos
CERTIFICADO:	Certificado de Aptitud Ocupacional por Competencias en Técnico Laboral por Competencias en Pastelería y Panadería El programa cuenta con reconocimiento SENA
HORARIOS:	• Sábado de 2.00 p.m. a 8.00 p.m. y domingo de 7.00 a.m. a 1.00 p.m.
JORNADA:	• Fines de semana
MODALIDAD:	De acuerdo con las directrices del Ministerio de Educación Nacional la modalidad educativa es alternancia (presencialidad y virtualidad). Iniciamos con modalidad virtual de los módulos teóricos y una vez la Secretaría de Educación Municipal autorice la modalidad presencial continuamos con los laboratorios de los módulos prácticos
REQUISITOS DE INGRESO:	<ul style="list-style-type: none"> • Fotocopia ampliada del documento de identidad • Fotocopia diploma bachiller o certificado de noveno grado aprobado • Una foto a color 3x3 • Fotocopia del carné, si es afiliado a la Caja • Certificado de afiliación a EPS, ARS o SISBEN • Mayor de 16 años • Entrevista • Comprobante de pago original (periodo y carné) • Comprobante de pago del seguro estudiantil
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

PLAN DE ESTUDIO	
TIPO DE MÓDULO	MÓDULOS DE FORMACIÓN
ESPECÍFICO	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 Decoración de productos de pastelería Elaboración de productos de panadería Horneo de productos de panificación artesanal e industrial
ELECTIVA ESPECÍFICA	Elaboración de productos de chocolate
GENERAL	Elaboración de productos de repostería
OBLIGATORIOS	Seguridad y salud en el trabajo
INSTITUCIONALES	Ética y responsabilidad social
	Emprendimiento
SEMINARIOS COMPLEMENTARIOS	
	Proyecto de vida
	Costeo y estandarización de recetas
PRÁCTICA INTEGRAL	
	Obligatoria
	Modalidades de práctica: Contrato de aprendizaje, pasantía en unidad productiva familiar o institucional, desempeño a través de vinculación laboral contractual y pasantía en una empresa a través de convenio de práctica

Total, horas de formación: 996 horas

- 518 horas aprendizaje directo con el docente/instructor en el ambiente de aprendizaje institucional y en el horario asignado para el programa
- 138 horas aprendizaje autónomo – fuera del horario y es responsabilidad del estudiante
- 340 horas práctica integral

CATEGORÍA	PRECIO PERIODO	CUOTA MENSUAL SIN INTERESES (facilidad de pago por periodo)
A	\$ 381.700	\$ 127.200
B	\$ 466.500	\$ 155.500
C	\$ 848.200	\$ 282.200
NO AFILIADO	\$ 933.000	\$ 311.000

Pagos adicionales por programa	
Carné estudiantil	\$ 10.600
Seguro estudiantil	\$ 10.000