



ITGAS

ÁNGEL SALVADORI

Pastelero Profesional

(RES N° 149/11)

DURACIÓN DE 2 AÑOS

Título Oficial



Ministerio de Educación
Argentina



¿Querés conocer

NUESTROS

BENEFICIOS?



HACÉ CLICK ACÁ



Pastelero Profesional

- **NIVEL:** Formación Profesional – Ministerio de Educación de la Provincia de Buenos Aires (Diegep 6266) **CON TÍTULO OFICIAL.**
- **Modalidad: Presencial – Turno vespertino. 100% presencial.**
- **Duración: 2 Años**
- **Fecha de Inicio: Marzo 2026**



TÍTULO OFICIAL, extendido y reconocido por el **Ministerio de Educación de la Provincia de Buenos Aires.**

- Un **TÍTULO OFICIAL**, admite la posibilidad de ser validado y homologado si quieres trabajar en el exterior, al igual que un título universitario.
- **Reconocimiento del Título en tus haberes.**
- Presentando una constancia de alumno regular, podés gestionar desde tu **obra social** hasta **descuentos en pasajes** nacionales de corta y larga distancia.
- Esta tecnicatura te permite ampliar tus conocimientos y continuar estudiando la **Licenciatura en Gastronomía**.
- **Podés ejercer como docente** realizando el tramo de formación pedagógica.
- Que un **TÍTULO** sea **OFICIAL** significa que es reconocido por la máxima autoridad educativa de la jurisdicción a la cual pertenece, a saber, el **Ministerio de Educación de la Provincia de Buenos Aires**.



La modalidad de clases es **100% PRESENCIAL**, puesto que creemos que la mejor forma de aprender todo sobre el arte de la Gastronomía y Pastelería es practicando, y viviendo la experiencia de cursar materias como Panadería y Pastelería, Repostería, Cocina Argentina e Internacional, ¡y muchas más! Además, contamos con:

- Una **bolsa de trabajo activa**, por el nexo directo con la **AEHG La Plata**.
- **Pasantías educativas en el exterior**. Gracias a los convenios existentes entre la Institución y las empresas **Animafest y Network**.
- **Prácticas profesionales** en distintos establecimientos hoteleros y gastronómicos de la ciudad.

Documentación a presentar para la inscripción:

- Fotocopia del DNI.
- Fotocopia de la Partida de Nacimiento.
 - 2 fotos 4x4 (tipo carnet)
- Certificado de Buena Salud.



PLAN DE ESTUDIO

Pastelero Profesional

(RES N° 149/11)

DURACIÓN DE 2 AÑOS

ÁREA	AÑO	ASIGNATURA	CURSADA	CARGA HORARIA SEMANAL
PRÁCTICAS	1°	Pastelería Aplicada I	Anual	3.75 hs
	1°	Panadería y Pastelería	Anual	4 hs
TEÓRICAS	1°	Instalaciones y Equipamientos Gastronómicos: uso y mantenimiento.	Anual	1.5 hs
	1°	Buenas Prácticas para la Elaboración de Alimentos	Anual	1.5 hs
	1°	EDI: Informática	Anual	1.5 hs
	1°	EDI: Química Culinaria	Cuatrimestral	1.5 hs
	1°	EDI: Marketing Gastronómico	Cuatrimestral	1.5 hs
	1°	EDI: Food Styling	Cuatrimestral	1.5 hs
	1°	Práctica Profesionalizante I	Cuatrimestral	1.5 hs
	1°	Materias Primas y Nutrición	Anual	2.25 hs
PRÁCTICAS	2°	Pastelería Aplicada II	Anual	3.75 hs
	2°	Repostería	Anual	4 hs
TEÓRICAS	2°	Costos y Compras	Anual	2.25 hs
	2°	Organización de Eventos	Anual	1.5 hs
	2°	Práctica Profesionalizante II	Cuatrimestral	1.5 hs
	2°	EDI: Análisis Sensorial Gastronómico	Cuatrimestral	1.5 hs



221-676 9479



Calle 6 N° 554 - La Plata



www.aegh-laplata.org.ar



info@aehg-laplata.org.ar

