



ICÉ

PROFESORADO DE PASTELERÍA

ESPECIALIZACIÓN EN DECORACIÓN DE TORTAS,
PANADERÍA ARTESANAL, PASTELERÍA SALUDABLE Y
PASTELERÍA SUPERIOR

PLAN DE ESTUDIOS

Equipo Docente

Directora: Prof. Camila Costantini.

Master en Pastelería egresada del Instituto Gastronómico Internacional. Capacitando a miles de alumnos a nivel nacional e internacional. **Docente a cargo de Pedagogía Culinaria y desarrollo docente. Pastelería 1er año, Pastelería Superior y Pastelería saludable 2do año.**



Diseño y Decoración de Tortas :

Paola Do Santo. Pastelera profesional
Profesora de decoración de tortas
Decoradora pasta Ballina
Técnica pastelera de Ledevit

Panadería Artesanal :

Gisela Erica Núñez. Pastelera profesional egresada del Instituto Argentino de Gastronomía. Docente de la Escuela Pastelería BG



Marketing y Redes Sociales:

Técnica y Lic. Ana Müller

Más de una década de experiencia docente en diversas instituciones. Gestiona con éxito más de 10 cuentas distintas como Community Management.

Coordinador Académico : Jorge Krizan

CRONOGRAMA DE MÓDULOS ONLINE 2024

1º Año de Formación:

Modulo 1 – Febrero 2025

Clase en vivo con modalidad presencial online

- Introducción al profesorado.
- Armado de perfil como docente.
- Comunicación, liderazgo, Organización, planificación, Ética profesional.
- Introducción a las redes sociales y marketing.

Clases prácticas pregrabadas y tutorías a confirmar fecha y hora.

Modulo 2 – Marzo - Abril 2025

Clases en vivo con modalidad presencial online

Introducción a la pedagogía culinaria I.

- Diseño de programas de estudio
- Elaboración de un programa de estudios
- Estrategias de contenido para redes sociales

Clases prácticas pregrabadas y tutorías a confirmar fecha y hora.

CRONOGRAMA DE MÓDULOS ONLINE 2024

1º Año de Formación:

Modulo 3 – Mayo – Junio 2025

Clases en vivo con modalidad presencial online

- Desarrollo de habilidades de comunicación oral
- Diseño de contenido y branding
- Desarrollo de habilidades de comunicación no verbal

Clases prácticas pregrabadas y tutorías a confirmar fecha y hora.

Modulo 4 – Julio 2025

- Clases en vivo con modalidad presencial online
- Metodologías de estudio
- Marketing de contenido

Clases prácticas pregrabadas y tutorías a confirmar fecha y hora.

Modulo 5 – Agosto – Septiembre 2025

- Clases en vivo con modalidad presencial online
- Diseño del espacio de aprendizaje
- Diseño de actividades de aprendizaje
- Engagement y comunidad en redes sociales

Clases prácticas pregrabadas y tutorías a confirmar fecha y hora.

Modulo 6 – Octubre – Noviembre 2025

Clases en vivo con modalidad presencial online

- Identificación de distintos tipos de aprendizajes en los
- alumnos
- Estrategias para resolver problemas de manera
- efectiva
- Tipos de aprendizaje, uso de recursos visuales
- Analítica y métricas en redes sociales

Clases prácticas pregrabadas y tutorías a confirmar fecha y hora.

Modulo 7 – Diciembre 2025

Clases en vivo con modalidad presencial online.

- Repaso de los contenidos y preparación para el examen

del primer año

Clases prácticas pregrabadas y tutorías a confirmar fecha y hora.

CRONOGRAMA DE MÓDULOS ONLINE 2024

2º Año de Formación:

Modulo 8 – Febrero 2026

Clases en vivo con modalidad presencial online.

- Gestión de tiempo en la cocina, diseño de objetivos de aprendizaje
- Fomento del espíritu emprendedor en los alumnos,
- técnicas para planificar y ejecutar demostraciones en la cocina efectivamente
- Estrategias avanzadas de contenido de redes.

Clases prácticas pregrabadas según especialización elegida y tutorías a confirmar fecha y hora.

Modulo 9 – Marzo – Abril 2026

Clases en vivo con modalidad presencial online.

- Desarrollo de habilidades de trabajo en equipo.
- Como organizar un trabajo en equipo
- Diseño de objetivos de aprendizaje y resultados esperados. Teorías del aprendizaje aplicadas a la pastelería.
- Publicidad en redes sociales

Clases prácticas pregrabadas según especialización elegida y tutorías a confirmar fecha y hora.

Modulo 10 – Mayo-Junio 2026

Clases en vivo con modalidad presencial online.

- Manejo de costos I y II
- Influencers en el mundo del marketing

Clases prácticas pregrabadas según especialización elegida y tutorías a confirmar fecha y hora.

Modulo 11 – Julio – Agosto 2026

Clases en vivo con modalidad presencial online.

- Métodos de Evaluación
- Técnicas para responder preguntas y resolver dudas de
- manera efectiva,
- Marketing de contenidos audiovisuales

Clases prácticas pregrabadas según especialización elegida y tutorías a confirmar fecha y hora.

Modulo 12 – Septiembre – Octubre 2026

Clases en vivo con modalidad presencial online.

- Bromatología, seguridad e higiene I y II
- Estrategias de E-commerce
- Gestión de crisis en redes sociales

Clases prácticas pregrabadas según especialización elegida y tutorías a confirmar fecha y hora.

Modulo 13 – Noviembre – Diciembre 2026

Clases en vivo con modalidad presencial online.

- Repaso y preparación previo a prácticas finales
- Repaso y preparación para examen final

Clases prácticas pregrabadas según especialización elegida y tutorías a confirmar fecha y hora.

ALGUNAS DE LAS CLASES

PRÁCTICAS DE PRIMER AÑO:

- Batidos livianos, Vainillas, Pionono, Bizcochuelo genovés
- Pan de campo
- Tiramisú, torta mousse, chajá
- Rellenos aptos para tortas forradas
- Cheesecake, Imperial ruso
- Involtini
- Presentación de las distintas pastas de forrar tortas y su uso. Coloración. Forrado en Panel del Bizcochuelo, Ganacheado
- Forrado tradicional de piso Falso. Decoración del mismo con craquelado en pasta de azúcar
- Milhojas
- Torta Saint Honore
- Masa philo baklava y strudel
- Pan de leche
- Chocolatería II, diseño con manteca de cacao, bombonería de autor
- Macarons
- Medialunas de manteca
- Modelado y alambrado de rosa en pasta de azúcar

ALGUNAS DE LAS CLASES PRÁCTICAS DE SEGUNDO AÑO SEGÚN ESPECIALIZACIÓN:

PASTELERIA SALUDABLE:

- Leches vegetales y mantecas vegetales
- Tipos de alimentación saludable
- Contaminación cruzada
- Alfajor de cacao vegano, alfajor de fruta sin azúcar
- Recetas sin gluten, apto diabéticos, y vegano.
- Carrot cake sin azúcar, tarta de frutos secos sin gluten
- Roscas de pascuas saludables
- Salsa de chocolate y volcán de chocolate vegano
- Granola y barritas de cereal

DECORACIÓN DE TORTAS SUPERIOR:

- Crema magica en tendencia.
- Modelado y alambrado de peonia.
- Realización de esferas de chocolate y acabado con efecto aterciopelado.
- Realización de flor y hojas en papel de arroz comestible.
- Forrado y aerografeado de piso falso.
- Armado de torta en estructura.
- Aplicaciones con RKT (Rice Krispy Treats)
- Elaboración de rellenos en base a ganache de queso, butter de chocolate semiamargo y ganache merengado
- Ganacheado de torta alta en chocolate blanco

ALGUNAS DE LAS CLASES PRACTICAS DE SEGUNDO AÑO SEGÚN ESPECIALIZACIÓN:

PASTELERIA SUPERIOR:

- Biscuit de chocolate y mousse de especias
- Sucre de avellana, crocante de avellanas al café, mermelada de mandarina
- Bombón de fruta
- Bombón Corazón semilíquido de frutos rojos
- Mousse de coco, gelatina de frutos rojos, macaron de chocolate, pintura de chocolate blanco
- Deconstrucción de vigilante
- Parfait de chocolate 70% con whisky, manzanas caramelizadas, biscuit de chocolate y helado de dulce de leche

PANADERÍA ARTESANAL:

- Croissant
- Pain au Choclait
- Sfogliatelle
- Facturas de hojaldre
- Facturas de grasa
- Facturas de manteca
- Pan de masa madre
- Pizza a la piedra y faina
- Masa de empanadas
- Focaccia

INSCRIPCIONES ABIERTAS 2025

AVAL NACIONAL

ASOCIACIÓN ARGENTINA DE COCINA REGIONAL



AVAL INTERNACIONAL

CONSEJO PROFESIONAL GASTRONÓMICO DE LAS AMÉRICAS

