



# PROFESORADO DE PASTELERÍA

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

**TÉRMINOS Y CONDICIONES**

**Instituto Camila Costantini - te dan la bienvenida al Profesorado de Pastelería, avalado a nivel Nacional por A.C.R.A (Asociación de Cocina Regional Argentina) y a nivel Internacional por el Consejo Profesional Gastronómico de las Américas. Toma un momento para leer con atención, antes de firmar.**

## **DOCUMENTACIÓN**

- Términos y Condiciones (este documento) firmado.
- Foto del documento de identidad.
- Formulario de inscripción completo.

## **PAGOS**

- El abono del curso se comprende en 24 cuotas no fijas.
- El pago se realiza del 1 al 10 de cada mes. A partir del día 11, el valor tendrá un incremento de 15%.
- La cursada se realiza de Febrero a Diciembre. En Enero se abona una cuota de mantenimiento del 50 % de la cuota vigente.
- Si un alumno decide dejar el programa, no se considerarán solicitudes de reembolso o devolución.
- El pago de la matrícula no asegura la obtención del título; es necesario aprobar las evaluaciones correspondientes.
- El importe de la cuota puede modificarse por cambios en el índice inflacionario, con ajustes mensual escalonada y accesible.

## **CLASES EN VIVO**

- Se solicita a los alumnos ingresar 10min antes de cada clase por link enviado previamente para una mejor organización y toma de asistencias.
- Se debe ingresar en el horario indicado para cada clase en vivo de los días domingos, se tendrá una tolerancia de 20 minutos. Pasado los 20 minutos no se permitirá el acceso y se contará la inasistencia. Es importante para no interrumpir la clase, respetar a compañeros y docentes. Si crees que ingresas tarde avisar con anterioridad.
- Las clases cuentan con dos recesos de 15min y horario de almuerzo de 13 a 14hs.
- Cada clase tendrá un espacio para realizar las preguntas que allí puedan surgir. Las mismas se deben realizar en forma ordenada, levantando la mano, para no interrumpir al docente ni confundir a los compañeros.

## **VIDEO CLASES**

- Las mismas serán de preparación y desarrollo de recetas así como procedimientos de las diferentes áreas de estudio (decoración de tortas, pastelería y panadería)
- Se habilitaran en el campus de alumnos, el ingreso al mismo es con el usuario y contraseña brindada por el coordinador al ingresar al profesorado en nuestro sitio web [www.institutocamilacostantini.com.ar](http://www.institutocamilacostantini.com.ar)
- Tienen una duración de aproximadamente 45min cada una.
- Tendrán libre acceso a las mismas durante toda la cursada.
- En estas clases no se tomará asistencia. De todos modos se considera indispensable ver las mismas ya que serán evaluados los contenidos en los exámenes.

## TUTORIAS EN VIVO

- Las tutorías son un espacio de integración de 1 hora para compartir las experiencias de las clases, revisar los materiales de lectura y aclarar dudas.
- Las mismas se realizarán Vía Meet.
- Es optativa la asistencia. Se recomienda asistir a todos los alumnos.
- Las clases quedan grabadas, cargadas en el campus y se eliminarán al finalizar cada modulo
- Fechas y horarios a confirmar vía grupo de Whatsapp de la cursada.

## TRABAJO EN TRIADAS

- El trabajo en triadas esta formulado para realizar diferentes consignas asignadas estimulando el estudio y trabajo en equipo a fin de contar con un recurso más de apoyo.
- Estas triadas serán formadas por el coordinador notificando a los alumnos sobre quienes serán sus 2 compañeros formando grupos de a 3 alumnos.
- Se les darán consignas luego de las clases en vivo de los días Domingos para reforzar lo aprendido y desarrollarlos con sus compañeros de triada.
- Se puede solicitar el cambio de triada en caso de ser necesario notificando al coordinador esta necesidad

## EVALUACIONES Y EXAMEN

- Las evaluaciones de los módulos se corregirán por el profesor a cargo. Teniendo un tiempo de devolución variable dependiendo la complejidad del examen y cantidad de alumnos.
- Tras cada examen, los alumnos tendrán una etapa de recuperatorio de forma gratuita. En caso de un segundo recuperatorio se deberá abonar el derecho de examen proporcional a un 25% del valor de la cuota vigente.
- Las evaluaciones serán tanto orales, escritas o practicas. La fecha de evaluación será informada al comenzar cada modulo.
- La nota para aprobar los exámenes es de 7

Gracias por haber llegado hasta acá, esperamos que disfrutes de la cursada tanto como nosotros de acompañarte! Entregar firmado por foto o digitalmente.

Nombre Completo: .....

DNI: ..... FECHA: .....

FIRMA: