

MÓDULOS TRANSVERSALES [97 hrs]

- Apresto laboral para el trabajo
- Derechos y deberes en el mundo laboral
- Planificación del Proyecto Ocupacional
- Desarrollo del trabajo Colaborativo
- Herramientas para la expresión
- Técnicas para la resolución de problemas
- Uso de TIC's en la búsqueda de empleo
- Desarrollo Humano y Social
- Herramientas para el empoderamiento y autonomía económica de las mujeres

MÓDULOS TÉCNICOS [415 hrs]

- Higiene, seguridad y prevención de riesgos en la producción de Pastelería
- Tecnología de pastelería
- Elaboración de tortas y semifríos, rellenos, coberturas y decoración de pastelería
- Producción de coctelería
- Producción de chocolatería artesanal y confites
- Decoración de tortas
- Estandarización de recetas y costos
- Gestión de proyectos

TUTORÍAS
SOCIOLABORALES



PRÁCTICA
LABORAL



INTERMEDIACIÓN
LABORAL

- **CERTIFICACIÓN DE CAPACITACIÓN – SENCE**
- **Certificación Chile Valora Pastelero**