



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN
DIRECCIÓN PROVINCIAL DE EDUCACIÓN TÉCNICA,
FORMACION PROFESIONAL Y CeRET**

DISPOSICIÓN N° 099 /2018

***Marco de Referencia
para la definición de las ofertas formativas y los
Procesos de homologación de certificaciones***

**Decorador de Tortas
Formación Profesional Continua
Disposición 099/18
Anexo VII**



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN
DIRECCIÓN PROVINCIAL DE EDUCACIÓN TÉCNICA,
FORMACION PROFESIONAL Y CeRET**

DISPOSICIÓN N° 099 /2018

Marco de referencia para la formación de Decoración de tortas

I. Identificación de la certificación

- I.1. *Sector /es de actividad socio productiva:* **HOTELERIA Y GASTRONOMIA.**
- I.2. *Denominación del perfil profesional:* **DECORACION DE TORTAS**
- I.3. *Familia profesional:* **GASTRONOMÍA**
- I.4. *Denominación de la certificación de referencia:* **CERTIFICADO DE ESPECIALIZACION PROFESIONAL EN DECORACION DE TORTAS**
- I.5. *Nivel y ámbito de la trayectoria formativa:* **FORMACIÓN PROFESIONAL.**
- I.6. *Tipo de certificación:* **CERTIFICADO DE FORMACION PROFESIONAL CONTINUA.**

II. Referencial al Perfil Profesional del Decorador de tortas.

Alcance del perfil profesional

El *Decorador de tortas* está capacitado para conocer y aplicar los procedimientos y técnicas más avanzadas de decoración y diseño, pre elaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de productos inherentes a la decoración de tortas, poder atender e interpretar necesidades del cliente y la demanda del mercado ya que existe una gran cantidad de empresas dedicadas la preparación y organización de eventos, que está destinada a prestar servicios dentro de la rama de decoración de Tortas.

En el mercado posee una gran demanda constituyendo en esta área por si sola y está en pleno auge de crecimiento incorporando en forma constante y continua nuevas tendencias en el área, no solo se fundamenta en la Técnicas de Pastelería, sino que constituye un arte por si solo en el mundo de la gastronomía que es EL ARTE EN AZUCAR.

El Decorador de tortas va adquirir conocimientos de tipos y que materia prima para analizar procedimientos y recetas; y aplicar correctamente su uso de maquinarias y utensilios, saber de normas de seguridad e higiene de los alimentos como así también aprender sacar valor de costo y estrategia de ventas para seguir creciendo como un profesional en el diseño, creación e innovación de la Decoración de Tortas.

Funciones que ejerce el profesional

1. Constatar que estén limpias, desinfectadas y operativas las maquinarias, utensilios y elementos de uso en el área de trabajo de la decoración.

El *Decorador de tortas* es capaz de poder mantener las áreas de trabajo, controlar que estén en las condiciones aptas de higiene para realizar su tarea. A su vez podrá utilizar



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN
DIRECCIÓN PROVINCIAL DE EDUCACIÓN TÉCNICA,
FORMACION PROFESIONAL Y CeRET**

DISPOSICIÓN Nº 099 /2018

correctamente la maquinaria, utensilios y elementos de uso de su área de trabajo, así como evaluar el correcto funcionamiento de los mismos.

2. Recepcionar, controlar, verificar y almacenar materias primas, inherentes a su tarea.

El *Decorador de tortas* poseerá las competencias para realizar una correcta recepción de las materias primas, su correcta almacenación según corresponda, observando las cantidades y calidades incluidas en el pedido de mercaderías, acordes a las normativas vigentes y las condiciones higiénico - sanitarias.

3. Realización de una correcta Mise en place

Una de las funciones del *Decorador de tortas* es realizar sus propias preparaciones para la elaboración de la torta para que, al momento de comenzar su labor pueda con éxito aplicar diferentes técnicas, texturas, sabores y diseños.

4. Producir las diversas elaboraciones de decoración.

El Decorador de Tortas de será capaz de confeccionar, crear e innovar diseños de tortas con estructuras y montajes, como asimismo jugar con las texturas, sabores y presentaciones según el evento familiar, social, empresarial, ejecutivos o gubernamentales, solicitado por la necesidad; gusto y criterio del cliente.

Área ocupacional

El Decorador Tortas tiene una gran oportunidad para trabajar en empresas dedicada a la preparación y organización de eventos, que están destinadas a prestar servicios dentro de la rama de la decoración artesanal de tortas, este tiene un alto nivel de presencia en el mercado local y una gran demanda.

El decorador de tortas estará preparado para aplicar los conocimientos adquiridos a cualquier ocasión y/o evento con productos terminados de buen diseño y calidad satisfaciendo así a las necesidades y el deseo del mercado, del cliente y del público en general.

Es una rama ampliamente rentable es las conformaciones de un micro emprendimiento personal o de auto empleo generado por la venta de distintos tipos y diseño de tortas decoradas artesanalmente que están destinados a diversos eventos (social, empresarial, institucionales y gubernamentales).

Esto también puede generar un ingreso extra en las familias (micro emprendimiento familiar)



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN
DIRECCIÓN PROVINCIAL DE EDUCACIÓN TÉCNICA,
FORMACION PROFESIONAL Y CeRET**

DISPOSICIÓN Nº 099 /2018

III. Trayectoria Formativa del Decorador de tortas

1. Las capacidades profesionales y los contenidos de la enseñanza

El proceso de formación, habrá de organizarse en torno a la adquisición y la acreditación de un conjunto de **capacidades profesionales** que están en la base de los desempeños profesionales descriptos en el perfil del Decorador de tortas.

Capacidades profesionales	Contenidos de la enseñanza
Interpretar los términos y vocabulario perteneciente a la decoración de tortas.	Información técnica, escrita, y verbal relacionados con los productos, procesos y/o tecnología relacionados a la decoración de tortas
Aplicar en forma correcta, la información adquirida para el proceso de armado de una torta de diseño	Presentación y utilización de materias primas, insumos, utensilios y herramientas aplicables a la decoración de tortas.
Interpretar los gustos, sabores e ideas del futuro cliente	Armado, humectación, relleno, prensado y conservación de tortas: genoise, de pionono o de manteca
Elección de las técnicas de preparación, armado y presentación correspondientes, según el tipo de torta elegida, para su posterior decoración.	Distintos tipos de coberturas y pastas Distintas técnicas de decoraciones. Glasé real: básico, fluido, puntillas
Elaborar, armar, humectar, rellenar, prensar y conservar una torta para su posterior decoración	Cremas. Buttercream. Chocolate Modelados en pasta comestible: figuras, humanas, animales
Realizar las pastas y/o coberturas para ser aplicadas al forrado o espatulado de una torta.	Pasta de goma: Flores, volados Pastillaje: plano o corpóreo Espatulados, Forrado, Golosinas
Aplicar las distintas técnicas de forrado o espatulado, según las necesidades requeridas: forma, tamaño y altura	Bordes perfectos Encajes y puntillas comestibles
Uso de mangas y boquillas, para la realización de diversas presentaciones, decoraciones, rellenado.	Collage, Vitroux, Esténciles Torneados de tortas y RKT Pintura con colorantes comestibles
Preparar, organizar y confeccionar la mise en place	Técnicas de presentación y utilización de platos, separadores, columnas y bandeja Técnicas de presentación y utilización de platos, separadores, columnas y bandeja Aplicar según las características de cada torta los distintos tipos de conservación Correcto traslado de las tortas ya decoradas.



PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN
DIRECCIÓN PROVINCIAL DE EDUCACIÓN TÉCNICA,
FORMACION PROFESIONAL Y CeRET

DISPOSICIÓN N° 099 /2018

Unificar las técnicas de trabajo, la información, la utilización de insumos y equipamiento, los criterios de calidad y de producción y los aspectos de seguridad e higiene en las actividades de la elaboración de preparaciones pasteleras.	Seguridad e Higiene Alimentaria, conocimiento y uso de las buenas prácticas de manufactura, para llegar a una correcta elaboración, de productos aptos bromatológicamente, manteniendo las formas organolépticas, evitando las contaminaciones cruzadas y futuras enfermedades de transmisión alimentaria.
Escoger máquinas, herramientas, insumos, elementos de protección personal y técnicas de trabajo para asegurar que se cumpla con los estándares de seguridad laboral y mantener las características organolépticas durante el procesamiento de alimentos	Seguridad e Higiene Laboral, reconocimiento de posibles riesgos y la forma de evitarlos o disminuirlos, para un correcto desempeño laboral
Crear relaciones sociales de cooperación, coordinación e intercambio en el propio equipo de trabajo, que estén relacionados con el servicio que brinda el establecimiento donde desarrolla sus actividades.	Marketing y comercialización de productos gastronómicos, tácticas y estrategias para la venta de los productos pasteleros, llegando al segmento deseado. Costos gastronómicos, como costear una receta para poder colocar un precio de venta acorde al segmento, obteniendo una buena ganancia.
Creación de logo, armado de planillas para costeos, armado de planilla de pedido y creación de un croquis de la torta elegida por el cliente.	Informática, como armar las planillas de costeo, de pedido, logos y croquis de tortas.



PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN
DIRECCIÓN PROVINCIAL DE EDUCACIÓN TÉCNICA,
FORMACION PROFESIONAL Y CeRET

DISPOSICIÓN N° 099 /2018

Contenidos de la enseñanza relacionados con los trayectos formativos

MODULOS	CANTIDAD DE HORAS	CONTENIDOS
Modulo I: Decoración de Tortas tradicional	100 HS Reloj	<ul style="list-style-type: none">• Normas de convivencia en el espacio• Utensilios, materia prima básica y elementos para el desarrollo del curso• Cremas básicas y rellenos aptos para su uso• Nivelación, cortes en capaz perfectas, espatuladas y selladas de tortas simples y baja.• Coberturas de pasta americana, pasta de almendras, pasta de chocolate.• Aplicación de tipos de Merengues para su uso en rellenos y decoración• Utilización de distintas consistencias de glasé real según su uso.• Utilización de mangas, cartuchos y diversidad de boquillas (lisa, rizadas y especiales)• Uso de colorantes en líquido, pasta, gel, liposoluble.• Tipos de almacenamientos de una torta con o sin rellenos y decorada• Trabajo y construcciones en golosinas• Modelados de figuras simples• Tortas desnudas• Tortas golosineras• Flores de: glasé y pasta• Técnicas de Ganacheado, forradas y espatuladas
Modulo II: Decoración Moderna	100 HS reloj	<ul style="list-style-type: none">• Técnica Ganacheado con rasqueta• Técnicas de borde perfecto• Pasta de chocolate para modelar• Usos de colorantes brillantes, en polvo diluido el alcohol• Aplicación de láminas comestibles• Flores en gelatina• Vitraux en tortas• Técnica de RKT• Modelado de pasta comestible de figuras, flores, animales.• Puntillas con mangas, guardas de papel• Flores de papel de arroz• Ruffles• Matelaseado en una torta• Técnica de collage• Técnica en 3D• Técnica doble barrel• Técnica de repujado y pintura sobre torta• Uso de aerógrafo• Dibujo y pintura sobre una torta



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN
DIRECCIÓN PROVINCIAL DE EDUCACIÓN TÉCNICA,
FORMACION PROFESIONAL Y CeRET**

DISPOSICIÓN Nº 099 /2018

		<ul style="list-style-type: none">• Cup cakes modelados y con cremas• Cookies glaseadas y modeladas• Pop cakes• Mini tortas• Técnicas de preparación y forrados de tortas de pisos, de estructuras montadas o separadas.
--	--	--

1. Carga horaria mínima

El conjunto de la formación profesional del *Decorador de tortas* requiere una carga horaria mínima total de 200Hs. Reloj.

Tendrá una carga horaria de Practicas Profesionalizantes de 100hs reloj, fuera de la institución educativa.

2. Referencial de ingreso

Se requerirá del ingresante haber aprobado el Trayecto Formativo de Pastelero.

Para los casos en que los aspirantes carezcan de la certificación mencionada, cada jurisdicción implementara mecanismos de acreditación que aseguren el dominio de los conocimientos previos necesarios para el aprendizaje específico de las capacidades profesionales del Marco de Referencia.

3. Prácticas Profesionalizantes

Son contextos de aprendizaje gestionadas por la institución educativa, referenciadas en desempeños, criterios y entornos significativos del ejercicio de un rol profesional, e incentivan la práctica mediante la puesta en juego de percepción, evaluación y acción, integrando capacidades, conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes en la trayectoria de formación. Podrán asumir diferentes formas ya sea de proyecto, micro emprendimiento o formación en el centro de trabajo.

Su esencia fundamental es poner en práctica saberes profesionales sobre procesos de servicios, que tengan afinidad con el futuro entorno de trabajo. Asimismo, pretenden familiarizar e introducir a los estudiantes en los procesos y el ejercicio profesional vigentes para lo cual utilizan un variado tipo de estrategias didácticas ligadas a la dinámica profesional caracterizada por la incertidumbre, la singularidad y el conflicto de valores. Serán organizadas, implementadas y evaluadas por el centro de formación y estarán bajo el control de la propia institución y de la respectiva autoridad jurisdiccional.

La carga horaria destinada a la realización de las prácticas profesionalizantes, debe ser de **100 hs.**



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN
DIRECCIÓN PROVINCIAL DE EDUCACIÓN TÉCNICA,
FORMACION PROFESIONAL Y CeRET**

DISPOSICIÓN N° 099 /2018

Lugares en la que se podrán dar las Prácticas Profesionalizantes:

Restaurantes, panaderías, servicios de catering, confiterías y pastelerías.
Emprendimientos personales de catering o realización de eventos.

Entorno Formativo

Para el desarrollo del curso se recomienda un aula acondicionada para el trabajo de producción y elaboración de distintos productos, como también de los insumos, utensilios y maquinarias básicos para la tarea de la decoración de tortas. Así mismo los alumnos deberán traer la vestimenta adecuada (chaqueta, delantal y gorro en color blanco) así cumplimentar los requisitos de seguridad e higiene, para la manipulación de alimentos.

La institución que ofrezca la formación del decorador de tortas deberá disponer y garantizar el acceso de un aula taller (cocina), apropiado y adecuado a la cantidad de personas que realizan la actividad en el cual se desarrollaran clases de forma teórica y práctica. Contar con una mesada con metraje apropiado como así también con la cantidad de sillas o taburetes acorde a la misma.

La misma deberá cumplir con las condiciones de habitabilidad y confort propias del espacio formativo en cuanto a superficie, iluminación, ventilación, seguridad e higiene básicas y la disponibilidad de mobiliarios suficiente y en buen estado

Las instalaciones deberán cumplir con la normativa de seguridad eléctrica y de gas vigente. Esta debe estar en condiciones para permitir el normal funcionamiento de las maquinarias apropiadas que competen a desarrollar y complementar la actividad del decorador de tortas (batidoras orbitales, batidoras de mano, mixer, amasadoras, etc.). También el normal funcionamiento de heladeras, hornos eléctricos, microondas y equipos refrigerantes, cocinas y hornos a gas.

Deberá contar con utensilios básicos para la actividad, (ollas, bols de diferentes formas y tamaños, recipientes con y sin tapa, cuchillos, cucharas, espátulas planas y de codo, rasquetas, Cornet, espátulas de goma de silicona, batidores de alambre, tablas de picar, moldes de diversas formas y tamaños de tortas, placas para horno, placas para Cupcake, placas de siliconas, balanzas mangas descartables, boquillas lisas rizadas y especiales, bandejas de presentación bajas y en altura, platos de presentación, columnas para tortas, bandejas giratorias)

Perfil Docente:

Decorador: Técnico gastronómico, Profesional gastronómico, idóneo o habilitante, que posea conocimientos en Pastelería acreditando antecedentes laborales (prácticos) en Pastelerías o instancias relacionadas con la temática, los cuales quedan sujetos a análisis, evaluación y aprobación por parte de directivos de la institución para la designación respectiva del mismo.



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN
DIRECCIÓN PROVINCIAL DE EDUCACIÓN TÉCNICA,
FORMACION PROFESIONAL Y CeRET**

DISPOSICIÓN N° 099 /2018

ANEXO

Bibliografía

Selección de Libros y revistas decorando tortas MARTA BALLINA
Libros, revistas y catálogos WILTON
Descubre la decoración de pasteles WILTON
Flores y diseños de pasteles WILTON
Fondant y pasteles de pisos WILTON
Colección Mis Tortas MARCELA CAPO
Cake designs MARCELA CAPO
Decoración de tortas MARCELA CAPO
Cupcakes MARCELA CAPO
Cookies MARCELA CAPO
Pop cakes MARCELA CAPO
Revistas FLORENCIA MENESCALDI
El dulce mundo de las tortas decoradas MYRIAM MOLLO
Espacio Artesanal CECILIA MORANA
Colección libros y revistas CECILIA MORANA
Revistas MIRTA BISCARDI
Top Cakes NANCY BLANCO
50 tortas fáciles DEBBIE BROWN
Arte del Azúcar NICHOLAGE LODGE
ANN BABER
LINDSAY JOHN BRADSHAW
ANNE SMITH
CYNTHIA VENN
Libros y revistas ANNA OLSON



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN
DIRECCIÓN PROVINCIAL DE EDUCACIÓN TÉCNICA,
FORMACION PROFESIONAL Y CeRET**

DISPOSICIÓN N° 099 /2018

Integrantes:

Sede: CFP n° 9

Coordinadores:

- Rappa, Rosana CFP N°9
- Parra, Yanina CFP N°14

Docentes:

- Ceballos, Sonia Nucleamiento 3, CFP N° 14
- Coto, Patricia CFP N°2
- De la Cruz, María Elena CFP N°5
- De Luca, Carina CFP N° 21
- Hoyos, Verónica CFP N°13
- Roslan, Leticia CFP N°21
- Salas, Nahuel CFP N°12
- Sola, Isis CFP N°9



Prof. FRASSONE OSCAR A.
DIRECTOR PROVINCIAL ED. TÉCNICA
F.P. y Ce. R.E.T.
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN