

DIPLOMATURA EN PASTELERÍA PROFESIONAL

Entrevista de valoración para acreditación de Nivel 1

La Diplomatura en Pastelería Profesional contempla la posibilidad de reconocer saberes adquiridos previamente por personas con experiencia en el campo de la pastelería. Con este propósito se establece una instancia de **entrevista de valoración**, destinada a evaluar conocimientos y competencias correspondientes a los contenidos formativos del Nivel 1 del trayecto.

La aprobación de esta instancia permitirá al postulante **acreditar el Nivel 1** y acceder directamente al cursado del **Nivel 2 de la diplomatura**, sin necesidad de realizar el nivel inicial.

La entrevista constituye una **instancia formal de evaluación académica**, orientada a verificar que el aspirante posee los conocimientos técnicos básicos que se desarrollan en el primer nivel de la formación. La misma estará a cargo de integrantes del equipo docente de la diplomatura y se realizará en la fecha y modalidad establecidas por la coordinación académica.

La instancia se desarrollará en formato **oral**, con una duración aproximada de **20 a 30 minutos**. Durante la entrevista, el postulante dialogará con el equipo evaluador acerca de diferentes aspectos técnicos de la pastelería básica. Se espera que pueda explicar procedimientos de elaboración, reconocer diferencias entre técnicas y describir procesos vinculados a preparaciones fundamentales del oficio.

Los contenidos abordados en la entrevista corresponden a los **fundamentos de la pastelería básica** trabajados en el Nivel 1 de la diplomatura. Entre los principales ejes temáticos se incluyen:

- Batidos livianos y batidos pesados: características, diferencias y aplicaciones.
- Masas quebradas: tipos, métodos de elaboración y usos.
- Pasta *choux*: proceso de elaboración y método de cocción.
- Merengues: tipos, características y técnicas de preparación.

- Cremas base de pastelería: clasificación, elaboración y aplicaciones.
- Postres coagulados: tipos y procedimientos de elaboración.
- Masas laminadas: características generales y fundamentos de la técnica.
- Higiene y seguridad en la elaboración de alimentos: principios básicos de manipulación segura, limpieza y organización del área de trabajo en pastelería.

Durante la valoración se tendrá en cuenta la **comprensión de los procesos técnicos**, la capacidad de **explicar procedimientos de elaboración**, el **reconocimiento de técnicas y preparaciones**, así como el manejo conceptual de los fundamentos de la pastelería básica.

La aprobación de la entrevista implicará el **reconocimiento de los contenidos correspondientes al Nivel 1** de la Diplomatura en Pastelería Profesional. El resultado de la evaluación será comunicado al postulante por la **Escuela de Formación Profesional OBRA**, dependiente de la **Universidad Nacional Villa María**, a través de los canales institucionales correspondientes.

Las personas interesadas en solicitar esta instancia deberán comunicarse con la Escuela de Formación Profesional para gestionar la asignación de fecha y horario de entrevista. Las consultas y solicitudes pueden realizarse de manera presencial, telefónica o por correo electrónico a través de los siguientes canales de contacto:

Contacto

Campus de la UNVM – Av. Arturo Jauretche 1555, oficina 14C

Whatsapp: +54 353 477 1571

escuelafprofesional@unvm.edu.ar