

# ESCUELA ARTES Y OFICIOS

---

▶ Portafolio  
de servicios



SECRETARÍA  
DE DESARROLLO  
ECONÓMICO Y  
COMPETITIVIDAD

# ESCUELA ARTES Y OFICIOS

Programa de la Secretaría de Desarrollo Económico que está encaminado a la formación integral de la población en condiciones de vulnerabilidad como madres cabeza de familia, desplazados, reinsertados, víctimas del conflicto armado, madres adolescentes, jóvenes y desempleados.

La escuela oferta cinco líneas productivas:

- 1 Confección
- 2 Gastronomía
- 3 Panadería
- 4 Manualidades
- 5 Belleza en manicure y pedicure.

## Objetivo

Fomentar a través de la enseñanza de distintos oficios, la visión empresarial y la creación de las unidades de negocio en los aprendices.





# ESCUELA ARTES Y OFICIOS

## Perfil

La Alcaldía de Pasto, a través de a Secretaría de Desarrollo Económico y Competitividad ha diseñado e implementado programas para apoyar las iniciativas y actividades de desarrollo sostenible como la Escuela Artes y Oficios, transformando así las condiciones de vida para avanzar hacia un progreso que permita el crecimiento económico eficiente en el manejo de los recursos dentro de un proceso de generación de valor en la sociedad y el aprovechamiento de los recursos más productivos y potencialidades más ventajosas con miras a la integración regional, nacional e internacional.



# ESCUELA ARTES Y OFICIOS

## Misión

Formar integralmente a mujeres jefes de hogar, jóvenes adultos y población en situación de vulnerabilidad, mediante la capacitación pertinente en artes y oficios que posibiliten nuevas alternativas laborales mejorando así su calidad de vida.

## Visión

Al 2026, la Escuela Artes y Oficios formará integralmente a la población para mejorar las condiciones de acceso al mercado laboral, orientadas a generar nuevos emprendimientos productivos, que estimulen un mayor crecimiento económico.





**ESCUELA**  
**ARTES Y OFICIOS**

- ▶ Formación técnica
- ▶ Formación en desarrollo humano
- ▶ Formación en desarrollo empresarial
- ▶ Actividades lúdicas y recreativas
- ▶ Asistencia técnica, expresión tecnológica
- ▶ Promoción y divulgación

## Requisitos para ingreso:

- Ser mayor de edad
- Fotocopia del documento de identidad
- Hoja de puntaje del SISBEN
- Carné de salud subsidiado
- Fotografía tamaño documento
- Para la línea productiva de confecciones: Fotocopia del diploma de bachiller o acta de grado o haber cursado octavo grado de bachillerato. También se realiza una prueba de conocimientos básicos en el área de matemáticas.

## Duración:

- ▶ 11 meses (febrero – diciembre): gastronomía, confecciones, panadería y manualidades.
- ▶ 5 niveles de 2 meses cada uno.
  
- ▶ Semestral (febrero – julio / agosto – diciembre): manicure y pedicure.
- ▶ 3 niveles de dos meses cada uno





+



+

**ESCUELA**  
**ARTES Y OFICIOS**

# Línea de *Gastronomía*

## Temática

- Manipulación de alimentos
- Normatividad sanitaria vigente
- Terminología gastronómica
- Higiene y seguridad en la cocina

## Cocina Básica

- Modos y métodos de cocción
- Reparaciones de base
- Salsa base
- Consomé, cremas y sopas
- Hortalizas y principios

## Sabores Nariñenses

### Cocina Colombiana

(dividida en 7 regiones)

- Carnes, pescados y mariscos
- Tipos de arroz
- Tipos de ensaladas
- Tipos de postres
- Dulces y tradiciones de acuerdo a la región



**ESCUELA**  
**ARTES Y OFICIOS**



+

**ESCUELA**  
**ARTES Y OFICIOS**  

---



+

+

+

## ESCUELA ARTES Y OFICIOS

### Comida Internacional

- Carnes, pescados y mariscos
- Tipos de arroz
- Tipos de ensaladas
- Tipos de postre

### Mesa y protocolo

- Montaje de mesas
- Ubicación de platos y cubiertos
- Cristalería
- Doblado de servilletas
- Servicio a la mesa
- Evaluación





# Línea de *Panadería y Pastelería*

- Normas básicas de seguridad e higiene
- Teoría de la panadería
- Clases de pan
- Pastelería y repostería, nociones generales
- Decoración pastelería
- Diseño aplicado a pastelería



## Panadería y Pastelería

### primer nivel

- Breve reseña acerca de la historia del pan
- Las BPM (Buenas prácticas de manipulación de alimentos)
- Reconocimiento de maquinaria y utensilios, harinas blandas, harinas fortificadas o fuertes, harinas integrales
- Tipos de pan
- Artesanales: Baguette, Italiano, Ayuyas, Pambazo y tostadas
- Caseros: campesino, maíz, cuajada
- Fimos: rollos, suizos Bogotanos, Palanquetas, roscas, pan de sal y de dulce
- Mecatos: perros, hamburguesas, sándwich (blando y francés)
- Pan tajado.
- Hojaldrados: croissant, pan de queso, almojábanas y pan de bono.

## ESCUELA ARTES Y OFICIOS







### Segundo nivel

- Tortas, Hojaldres, Galletería

### Tercer nivel

- Repostería, Cuarto nivel, Pizza,
- Pastillaje, Quinto nivel, Galletería navideña
- Evaluación

## ESCUELA ARTES Y OFICIOS





+

**ESCUELA**  
**ARTES Y OFICIOS**

---







+

**ESCUELA**  
**ARTES Y OFICIOS**  

---







## Línea de *Confecciones*

### Temática

- ▶ Confección básica: medidas, trazos, corte, escalado, patronaje, confección en línea femenina y masculina.
- ▶ Confección de ropa industrial
- ▶ Confección de ropa deportiva
- ▶ Confección ropa de infantil
- ▶ Capacitación en maquinaria especializada
- ▶ Dibujo estructural
- ▶ Tendencias



+

**ESCUELA**  
**ARTES Y OFICIOS**

+



+



+

**ESCUELA**  
**ARTES Y OFICIOS**



**ESCUELA**  
**ARTES Y OFICIOS**



Oficios



## Línea de *Manualidades*

### Temática

- Técnica bordado español: figuras geométricas aplicadas en colchas, fundas, cojines, manteles y toallas
- Técnica bordado en cinta
- Técnica bordado en cadeneta y cordón lana guajira
- Técnica patchwork
- Técnica pirograbado
- Técnica encolado
- Técnica country y navideño



**ESCUELA  
ARTES Y OFICIOS**





**ESCUELA**  
**ARTES Y OFICIOS**



**ESCUELA**  
**ARTES Y OFICIOS**





+

**ESCUELA**  
**ARTES Y OFICIOS**





Línea de  
*Belleza: manicure  
y pedicure*

- Normas básicas de bioseguridad
- Cuidado de manos, pies y uñas
- Reparación de uñas
- Extensiones y maquillaje de uñas
- Técnicas de decoración



**ESCUELA**  
**ARTES Y OFICIOS**

# ESCUELA ARTES Y OFICIOS

---



SECRETARÍA  
DE DESARROLLO  
ECONÓMICO Y  
COMPETITIVIDAD

**Lucía Edith Burgos Herrera**  
Coordinadora

**Dirección:** Calle 13 No. 28 – 23 barrio San Felipe.  
**Teléfono:** 7231716