



ESCUELA DE OFICIOS “LA MATANZA”

PASTELERÍA

1. **Denominación del curso:** PASTELERÍA
2. **Carga horaria total:** 50 horas
3. **Modalidad de cursado:** Presencial
4. **Unidades temáticas:**

Unidad 1: Seguridad e higiene

- Buenas prácticas sobre los alimentos
- Conocimiento sobre la materia prima
- Cómo saber combinar texturas y sabores
- Sacar diferentes costos de una misma receta y
- Obtener saberes sobre la materia prima de una panadería

Horas reloj en total: 8 Hs.

Unidad 2:

- Conocimiento sobre la preparación de mise en place evitando contaminación cruzada de los alimentos
- Preparación, técnicas y conocimientos sobre batidos livianos como por ej: bizcochuelo base, bombas, piononos etc.
- Tipos de cocción para cada preparación
- Batidos pesados: tartas, masas secas, panes y facturas de todo tipo
- Rellenos y cremas según sea la receta

Horas reloj en total: 20 Hs.



Unidad 3:

- Lograr el conocimiento del alumno calculando la materia prima en una receta
- Llevarlo a cabo implementarlo en el lugar de trabajo
- Aprender cómo por ej. A Fraccionar el producto por tamaño y peso
- Presentación para una mejor vista
- Concluir todo lo aprendido en el transcurso de panadería

El objetivo: Que el alumno pueda implementar lo aprendido para que pueda desarrollarlo en una panadería / hotelería o micro emprendimiento etc.

Horas reloj en total: 22 Hs.