

ANEXO X

Curso: Pastelería

Carga horaria: 48 horas

Duración: 3 meses

Cupo: 25

Planificación del Curso

Unidad N°1: Introducción a la Pastelería

Contenido:

- ✓ Seguridad y BPM (Buenas Prácticas de Manufactura)
- ✓ Tecnología de los alimentos
- ✓ Gestión del proceso en la pastelería
- ✓ Relación laboral y orientación

Carga Horaria: 12 horas

Unidad N°2: Preparaciones Básicas de Pastelería

Contenido:

- ✓ Desarrollo de recetas
- ✓ Creación de un menú inicial
- ✓ Ajustes en las recetas
- ✓ Organización del espacio de trabajo
- ✓ Elaboración de masas batidas

Carga Horaria: 12 horas

Unidad N°3: Elaboraciones de Pastelería

Contenido:

- ✓ Interpretación de información técnica
- ✓ Elaboración de masas quebradas

Carga Horaria: 12 horas

Unidad N°4: Postres Clásicos y de Restaurante

Contenido:

- ✓ Postres clásicos y de restaurante
- ✓ Elaboración de masas hojaldradas

Carga Horaria: 12 horas