

# PROGRAMA INTENSIVO



## Objetivos:

*Programa sábados intensivos de pastelería, dirigido a amantes del rubro y quienes busquen conocer y adquirir diferentes técnicas comenzando por técnicas básicas de pastelería hasta finalizar con el desarrollo de productos de chocolatería y masas escaldadas con variedad de cremas de relleno y técnicas de decoración.*

*Con una duración de 9 sesiones además de elaborar variedad de productos, podrán identificar los insumos básicos, así como aplicar los procesos de elaboración para lograr productos óptimos.*

*Por otra parte, de forma transversal determinaran rendimiento y costos asociados, siguiendo siempre operaciones de higiene y seguridad alimentaria.*

*Opción de realizar práctica de (1 mes). (No obligatoria).*

## Inicio:

Sábado 14 marzo 2020

CONTENIDOS
• Materias indispensables en pastelería y métodos de elaboración en pastelería.
• Higiene en la manipulación de alimentos
• Estandarización de productos
• Prevención de riesgos laborales
• Equipamiento
• Masas quebradas
• Merengues
• Pastelería Chilena
• Productos de Bollería hojaldrada.
• Masas batidas
• Masas escaldadas
• Chocolatería

## CONTENIDOS

CONTENIDOS	OBJETIVOS
<ul style="list-style-type: none"> <li>Materias primas básicas de y procesos en la producción de panadería.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identificar materias primas básicas utilizadas en pastelería, reconocer sus características y funcionalidad en la elaboración de productos de pastelería.</li> <li>Identificar técnicas de elaboración en pastelería.</li> <li>Determinar puntos críticos de control (PCC) en la elaboración de productos de pastelería.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Higiene en la manipulación de alimentos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identificar los principales agentes contaminantes biológicos, químicos y físicos asociados a las Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA).</li> <li>Identificar y describir las características que determinan la calidad alimentaria de los productos.</li> <li>Comprender y aplicar principios del proceso de higienización en pastelería.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Prevención de riesgos laborales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplicar normas de seguridad laboral, manejando protocolos básicos en caso de accidentes, emergencias o catástrofes naturales.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Estandarización de productos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Estandarizar productos.</li> <li>Calcular rendimiento de las diferentes preparaciones.</li> <li>Determinar PCC</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Equipamiento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conocer equipamiento mayor y menor de una pastelería.</li> <li>Reconocer el correcto uso y funcionamiento del equipamiento de una pastelería.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Masas quebradas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaborar productos en base a masas quebradas, aplicando técnicas de elaboración y determinando temperaturas y tiempos de horneado según corresponda.               <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Masa murbe, sucee, sablee y brisee</li> <li>✓ Galletas y alfajores</li> <li>✓ Pie y tartas</li> </ul> </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Masas batidas con y sin materia grasa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaborar productos en base a masas batidas, aplicando técnicas de elaboración y horneado según corresponda.</li> <li>Desarrollar variedad de productos utilizando cremas de rellenos y realizando decoraciones.               <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Variedad de queques.</li> <li>✓ Tortas y rellenos.</li> </ul> </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Masas escaldadas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaborar variedad de masas escaldadas en base a masa choux y realizar cremas de relleno, siguiendo operaciones básicas de producción en los talleres prácticos, aplicando técnicas de pastelería y BPM.               <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Profiteroles.</li> <li>✓ Eclairs.</li> <li>✓ Rosca.</li> <li>✓ Mini Croquembuche.</li> </ul> </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pastelería chilena</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaborar productos clásicos de pastelería chilena,</li> </ul>

	<p>aplicando técnicas de elaboración, siguiendo operaciones básicas de producción en los talleres prácticos, aplicando técnicas de pastelería y BPM.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Chilenitos.</li> <li>✓ Empolvados.</li> <li>✓ Merenguitos.</li> <li>✓ Turrón de vino.</li> <li>✓ Calzones rotos.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos de Bollería.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborar productos de bollería, con y sin fermentación.</li> <li>• Identificar técnicas para la elaboración de empastes según corresponda. <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Berlines, conejitos.</li> <li>✓ Trenzas.</li> <li>✓ Facturas.</li> <li>✓ Rejillas.</li> <li>✓ Croissant.</li> </ul> </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Merengues y sus aplicaciones.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrollar variedad de productos en base a merengues.</li> <li>• Aplicar técnicas para un correcto secado.</li> <li>• Desarrollar técnicas de decoración. <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Discos de merengues</li> <li>✓ Merengones</li> <li>✓ Torta de merengue</li> </ul> </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chocolatería</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar tipos de chocolates.</li> <li>• Desarrollar técnicas de templado.</li> <li>• Conocer temperaturas de trabajo. <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Filigrana.</li> <li>✓ Decoraciones.</li> <li>✓ Pintado de moldes.</li> <li>✓ Bombones.</li> </ul> </li> </ul>