

-PROGRAMA

INTENSIVO DE PASTELERÍA. - \$840.000.-

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 determinarán rendimiento y costos asociados, siguiendo siempre operaciones de higiene y seguridad alimentaria.

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

Duración:

9 sesiones de 10 horas pedagógicas. (2 sábados al mes).

Horario:

9:15 a 17:30

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

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