



PROGRAMA DE ESTUDIOS

DECORACIÓN DE QUEQUES

Objetivo: Conocer, dominar y aplicar las nuevas técnicas de decoración de queques vigentes. Conocer, dominar y poner en práctica todos los utensilios especializados en decoración, además de determinar el costo de las materias primas y su incidencia en el precio de los productos terminados y rendimiento de las mismas. Asegurar la inocuidad alimentaria y comprobar la calidad de estas.

El plan de estudio de Decoración de Queques le permitirá desarrollar áreas básicas, organizar y dirigir una pequeña empresa dedicada a la decoración de queques, utilizar correctamente los insumos y dominar el funcionamiento de todos los utensilios y equipos de decoración. Al culminar el curso el estudiante tendrá los conocimientos necesarios para crear y dominar las técnicas de decoración, administrar su propia empresa y ser capaz de liderar eficazmente.

CLASE # 1

ELABORACIÓN DE PASTEL DE VAINILLA Y CHOCOLATE.

CLASE # 2

ELABORACIÓN DE MERENGUE ITALIANO Y TAPIZADO DE PASTEL.

CLASE # 3

ELABORACIÓN DE CREMA DE MANTEQUILLA.

CLASE # 4

ELABORACIÓN DE PASTEL DE ZANAHORIA Y LUSTRE DE QUESO CREMA.

CLASE # 5

USO DE LAS TÉCNICAS DE BOQUILLAS Y MANGA PASTELERA.

CLASE # 6

ELABORACIÓN DE FLORES EN LUSTRE.

CLASE # 7

USO Y TAPIZADO EN CHANTILLÍ

CLASE # 8

ELABORACIÓN DE PASTA AUSTRALIANA Y FORRADO.

¡CAPACITANDO LÍDERES!