



## PROGRAMA DE ESTUDIOS

### TÉCNICO EN PANADERÍA, REPOSTERÍA, PASTELERÍA Y DECORACIÓN

**Objetivo:** El desarrollo del curso provee las bases teóricas y prácticas para la formación de destrezas y habilidades de un profesional Técnico en el área de Panadería, Repostería y Pastelería.

#### Contenidos:

##### Módulo 1 Panadería :

- Clase 1: Teoría y conceptos, definiciones básicas.
- Clase 2: Masa Básica
- Clase 3: Panes Integrales.
- Clase 4: Panes Italianos.
- Clase 5: Exámen Teórico 1.
- Clase 6: Panes Precocidos.
- Clase 7: Panes Saborizados y Pizza.
- Clase 8: Panes Enriquecidos.
- Clase 9: Panes Dulces.
- Clase 10: Examen.
- Clase 11: Teórico-Demostrativa.
- Clase 12: Examen Final.

##### Módulo 2 Repostería:

- Clase 1: Teoría y conceptos, definiciones básicas.
- Clase 2: Masa básica para galletas (galletas de mantequilla y galletas de limón).
- Clase 3: Galletas mangueadas
- Clase 4: Rollos de Canela.
- Clase 5: Rollos salados
- Clase 6: Elaboración de pasta hojaldre y sus vueltas.
- Clase 7: Elaboración de diferentes tipos de bocadillos (enchiladas, orejas y pañuelos)
- Clase 8: Elaboración de pasta para empanada frita y horneada.
- Clase 9: Elaboración de donas fritas.
- Clase 10: Galletas de Choco chips
- Clase 11: Cupcakes de Vainilla
- Clase 12: Pastel de avena y coco

##### Módulo 3 Pastelería:

- Clase 1: Elaboración de pasteles de vainilla, zanahoria y chocolate.
- Clase 2: Elaboración de masas quebradas, (quiche de berenjena y tocineta, tartaletas, crema pastelera).
- Clase 3: Elaboración de esponjas
  - 3.1: Tres leches de vainilla, tres leches de chocolate, tres leches de Churchill.
  - 3.2: Elaboración de arrollado de dulce de Leche con almendras.
- Clase 4: Teoría tipos de merengue, suizo, francés e italiano y sus respectivos usos.
- Clase 5: Elaboración de alfajores.
- Clase 6: Elaboración de ganache de chocolate.
- Clase 7: Elaboración de macarrones con harina de almendras.
- Clase 8: Elaboración de chessecake de fresa y maracuyá

##### Módulo 4 Decoración:

- 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.

**REQUISITOS DE GRADUACIÓN:** CANCELACION COMPLETA DEL CURSO DOCUMENTOS DE EXPEDIENTE COMPLETOS  
LEER Y FIRMAR REGLAMENTO INTERNO DE LOS ESTUDIANTES

