



CARRERA PASTELERO PROFESIONAL

Programa

Primer Semestre

Pastelería básica

Técnicas básicas. Masas quebradas. Masas batidas livianas. Masas líquidas. Masas batidas pesadas. Masas laminadas. Cremas preparadas en frío y caliente. Merengues. Clásicos de la pastelería mundial.

Gastronomía Nutricional

Peligros biológicos, físicos y químicos. Microorganismos y factores que afectan su multiplicación. Métodos de conservación de alimentos. Enfermedades transmitidas por alimentos: agentes causantes, prevención y control. Higiene personal. Buenas prácticas de elaboración. Puntos de control aplicados a distintos tipos de operaciones: compra, recepción, almacenamientos, preparación, cocción, enfriamiento, transporte, regeneración, mantenimiento y servicio. Envases. Instalaciones sanitarias. Limpieza y desinfección. Control de plagas. Entidades reguladoras y legislación vigente. Introducción al sistema HACCP (análisis de riesgos y puntos críticos de control).

Composición de los alimentos – Nutrientes– Pirámide alimentaria – Claves para una alimentación saludable - Los alimentos (su clasificación por grupos) – Composición química de los nutrientes – Alimentación y selección de los alimentos– Influencia de los procedimientos sobre el valor nutritivo. Cálculos calóricos- Patologías alimenticias y cómo se traduce en la alimentación.

Tecnología de los alimentos

Estudio de las materias primas. Evaluación sensorial de los alimentos. Harinas. Almidones. Azúcares. Huevos. Materias grasas. Agentes leudantes: físicos, químicos y biológicos. Agentes gelificantes: gelatina y pectina. Fenómenos de batido, espesamiento y cristalización. Procesos físicos y químicos en la preparación de los alimentos.

Panadería dulce

Materias primas básicas. Etapas de elaboración. Panes de restaurant. Masas simples de levadura. La masa de brioche. Masa de savarín. Facturas de grasa y manteca. Panadería festiva. Viennoiserie.

Segundo Semestre

Administración Gastronómica

Costos para pastelería. Clasificación. Materias primas. Mano de obra. Cargas sociales. Gastos generales. Costos para su variabilidad. Desechos. Mermas y decomisos. Stock. Proveedores. Costeo de recetas y mercadería. Factor de absorción. Otros métodos y criterios de costeo. Comercialización para pastelería. Mercados. La venta. Difusión. Segmentación. Precio adecuado. Cantidades. Cualidades organolépticas. Involucrar a la clientela. Organización de eventos. Mesa dulce.

Pastelería del Mundo

Masas especiales. Merengues especiales. Biscuits especiales de fruta. Armado de minigateux. Petits fours. Pastelería inglesa para la hora del té. Pastelería europea actual. Tecnología de helados y sorbetes. Semifredos. Decoraciones actuales. Pastelería de autor. Usos de los palet de tortas y tartas. Técnicas de montaje de la pastelería moderna.

Chocolatería

Obtención. Composición. Variedades. Chocolate cobertura. Manteca de cacao. Técnicas de templado. Pastas de relleno de mazapanes. Ganaches. Chocolatería alpina. Figuras huecas. Bombones. Trufas. Bombones de fruta. Turrone.