



# Introducción a la Pastelería/Repostería

Plan de estudio





---

# ***SOBRE NOSOTROS***

Studyx es la nueva tendencia en estudios online. Diseñado en detalle para que los usuarios vivan una experiencia única y personalizada.

Somos el impulso de inspiración, para tu desarrollo personal y profesional.

Aquí descubrirás los beneficios de certificarte en EEUU; la importancia de formalizar y validar tus conocimientos, seremos ese puente que une tus proyectos a la realidad.

Miles de alumnos nos eligen día a día colocando a studyx en el centro de nuestra comunidad hispanohablante.

Se parte del mañana, unete a Studyx y abrete al mundo.

---



# Introducción a la Pastelería/Repostería

---

01

## Modalidad

Online en vivo

02

## Objetivos del diplomado

La profesión del pastelero es considerada como un arte, posee la facultad del ingreso que permite transformar la materia prima en ricos manjares, propiciando la creatividad. El pastelero es un artista, no obstante, sus trabajos son regidos por fórmulas, a las cuales se les debe agregar imaginación y habilidad manual. Para llevar a cabo un trabajo de óptima calidad.

El material tiene la finalidad de proporcionar a los alumnos, los procedimientos técnicos necesarios para el desarrollo de esta de esta profesión.

Bienvenidos y gracias por confiar en nosotros.

03

## Módulos

- Duración: 15 Clases con contenido de lectura + Videos explicativos + Seminarios complementarios de diferentes áreas + Actividades prácticas con exámenes parciales y Final.



# Perfil Profesional

Al finalizar este curso los alumnos contarán con los conocimientos necesarios para la preparación de masas, batidos y para diferentes especialidades pasteleras aplicando las técnicas y normas de seguridad e higiene.

- Conocimiento de higiene y bromatología básica.
- Adquirir conocimientos para realizar diferentes productos de pastelería.
- Conocer técnicas básicas: batidos
- Conocer las técnicas básicas para realizar masas aireadas, quebradas, mousses budines, etc.
- Adquirir conocimientos para la realización de cremas.
- Reconocimientos de tipos de harinas en la elaboración de productos.

Serán algunos de los conceptos que te ayudarán a lograr tus mejores platos.

# ¿Por que elegirnos?

Si estas buscando ser protagonista en el mundo de la Pastelería o perfeccionarte en todos los temas que te mencionamos, estás en el sitio correcto, Studyx tiene todo lo que necesitas para explotar tu potencial:



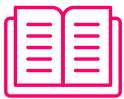
## Aprendizaje Flexible

Nuestra metodología te permitirá manejar tus tiempos e imponer tu ritmo de aprendizaje.



## Diplomados Certificados

Obtén un certificado de tu diplomado y materializa tu futuro.



## Contenido Practico

Los contenidos del curso te permitirán incorporar los conocimientos necesarios para tus tareas



## Seminarios

Los seminarios o clases en vivo permitirán ampliar conceptos importantes e incorporar novedades que vayan surgiendo.



## Docentes

Nuestros Docentes te guiarán y quitarán todas tus inquietudes para que puedas avanzar a pasos firmes



## Exámenes

Los exámenes te ayudaran a fortalecer y afirmar conceptos fundamentales



# Temario Introducción a la Pastelería/Repostería

---

- Clase 1: Nociones Bromatológicas
- Clase 2: Higiene y Microorganismo Patógenos
- Clase 3: Conservación de Alimentos
- Clase 4: Tipos de harinas, Agente leudantes y Agentes oxidantes
- Clase 5: Azucares y Lácteos
- Clase 6: Masa Madre
- Clase 7: Hojaldre
- Clase 8: Masa seca o quebrada
- Clase 9: Batidos livianos, Batidos pesados y Merengues
- Clase 10: Masa filo, Strudel, Pate o Choux
- Clase 11: Tipos de Crema
- Clase 12: Gelatina, Almíbar y manteca clarificada
- Clase 13: Chocolate
- Clase 14: Mousse, soufflé
- Clase 15: Caramelo, crema quemada (creme brulee)






# Introducción a la Pastelería/Repostería



info@mystudyx.com | +1 (866) 217-7282

 [mystudyx.com](https://mystudyx.com)

 [instagram.com/studyxacademia](https://www.instagram.com/studyxacademia)

 [facebook.com/Studyx-Academia](https://www.facebook.com/Studyx-Academia)