

OBJETIVO GENERAL:

El estudiante conocerá cuales son los elementos básicos del diseño de pasteles.

- Aprenderá el uso adecuado de equipo para la elaboración de pasteles.
- Aplicará el adecuado uso de las diversas normas de sanidad, higiene y conservación.
- Desarrollará habilidades diversas en los tipos de pasteles.

TEMARIO:

- a. Explicación de ingredientes básicos y su función.
- b. Elaboración de diferentes tipos de montajes en pastelería.
- c. Diferentes técnicas de elaboración
- d. Recetas clásicas y modernas
- e. Innovación en pasteles