

## OBJETIVO GENERAL:

El alumno conocerá y aplicará el conjunto de procesos técnicos para la preparación y cocción de los diversos productos de repostería, haciéndolos asimilables.

## TEMARIO:

- Introducción e historia de la repostería.
- Identificación de los productos básicos.
- Elaboración de masas quebradas.
- Elaboración de galletas y tartas.
- Elaboración de masas batidas, panqués.
- Elaboración de cup cakes y frosting.