

**ESTUDIOS SUPERIORES EN  
ALTA COCINA**

**CURSO DE FORMACIÓN CONTINUA EN:**

# **ALTA COCINA, PANADERÍA Y PASTELERÍA PROFESIONAL**

**FORMANDO PROFESIONALES DEL SIGLO XXI**

**MODALIDAD PRESENCIAL  
12 MESES**

**ACREDITADO POR LA UNIVERSIDAD ANTONIO  
NEBRIJA, UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA Y  
LA ACADEMIA IBEROAMERICANA DE GASTRONOMÍA**



UNIVERSIDAD  
**NEBRIJA**

**aibo**  
academia  
iberoamericana  
degastronomía



ABRIL 2021  
PROGRAMA ACPPP-PRES

CURSO DE FORMACIÓN

# ALTA COCINA, PANADERÍA Y PASTELERÍA PROFESIONAL

**PRESENCIAL**

## PROGRAMACIÓN DEL CURSO

- 12 MESES - 53 LECCIONES + DE 100 VIDEOS
- CUESTIONARIOS + TUTORIALES
- MODALIDAD PRESENCIAL
- DICCIONARIO CON + 7000 TITULOS
- LIDERADO POR DOCENTES CALIFICADOS
- CERTIFICADO POR LA ACADEMIA IBEROAMERICANA DE GASTRONOMÍA
- CERTIFICADO POR LA UNIVERSIDAD ANTONIO NEBRIJA Y UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA

## MÓDULO 1: Introducción a las Técnicas de Cocina Profesional



Capítulo <b>1.1</b>	<b>UTENSILIOS Y EQUIPOS DE COCINA</b> El alumno reconoce y aprende el correcto manejo de los utensilios y equipos fundamentales de la cocina.
Capítulo <b>1.2</b>	<b>MANTENIMIENTO DE EQUIPOS Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES</b> El alumno mantiene las áreas de trabajo, los equipos y materiales en óptimas condiciones con la finalidad de prevenir accidentes que obligan a observar las disposiciones y recomendaciones apropiadas para efectuar el trabajo de manera segura.
Capítulo <b>1.3</b>	<b>HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</b> Aplicar el sistema de rotación en el uso de los insumos y materia prima, según su tiempo de vida, fecha de vencimiento, tipo de almacenamiento, hoja de producción, e indicaciones del área de cocina aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos establecidos y la normativa vigente.
Capítulo <b>1.4</b>	<b>CONOCIMIENTO DEL PRODUCTO</b> conoce y aprender los diferentes tipos de frutas, verduras, legumbres, vegetales, sal y especias, cereales, nueces y semillas, entre otros; y las aplica en preparaciones básicas.
Capítulo <b>1.5</b>	<b>TÉCNICAS DE CORTES</b> Conoce y aprende los diferentes cortes utilizados en la cocina profesional, en vegetales, legumbres, hortalizas, y frutas.
Capítulo <b>1.6</b>	<b>LÍPIDOS: ACEITES Y GRASAS</b> Conoce y aprende las características y uso dentro de la gastronomía de los diferentes aceites y grasas.
Capítulo <b>1.7</b>	<b>TUBÉRCULOS</b> Conoce y aprende las variedades de tubérculos y dentro de éstos, de las papas. Su método de cocción y cortes, y realiza preparaciones básicas.
Capítulo <b>1.8</b>	<b>HUEVOS</b> Conoce y aprende la estructura y composición del huevo, así como el manejo y almacenamiento, método de cocción y aplicación a las recetas.
Capítulo <b>1.9</b>	<b>FONDOS</b> Conoce y aprende a elaborar correctamente fondos (claros, oscuros y fumet). Distinguir los diferentes fondos y sus ingredientes. Elaborar correctamente fondos. Conocer la correcta utilización de los fondos en preparaciones de uso culinario

CURSO DE FORMACIÓN

# ALTA COCINA, PANADERÍA Y PASTELERÍA PROFESIONAL

PRESENCIAL

## MÓDULO 1: Introducción a las Técnicas de Cocina Profesional



### Capítulo 1.10

#### TÉCNICAS DE LA COCINA PROFESIONAL

El alumno reconoce y aprende las técnicas y funciones de los diferentes tipos y/o métodos de cocción así como las diferentes temperaturas de cocción, y elabora preparaciones culinarias mediante la aplicación de las BPM.

### Capítulo 1.11

#### HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Aplicar el sistema de rotación en el uso de los insumos y materia prima, según su tiempo de vida, fecha de vencimiento, tipo de almacenamiento, hoja de producción, e indicaciones del área de cocina aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos establecidos y la normativa vigente.

#### DENOMINACIÓN

- Curso de Formación Continua en Alta Cocina, Panadería y Pastelería Profesional

#### ÁREAS DE COMPETENCIAS

- Ciencias Sociales - Turismo, Restauración y Hostelería

#### OBJETIVOS GENERALES DE ESTE MÓDULO

Enseñar al alumno a:

- Dominar con precisión los fundamentos de la cocina, desde las técnicas de corte hasta los diferentes métodos de cocción de los alimentos.
- Conocer los diferentes productos y su tratamiento óptimo en la cocina, así como equipos y utensilios.
- Adquirir buenas prácticas de higiene, y aprender sobre las normas de Buena Manipulación de los Alimentos (BPM).
- Practicar recetas esenciales que le permitan desempeñarse como ayudante o auxiliar de cocina.

MÓDULO 2: Jefe de Cocina y Técnicas Avanzadas



Capítulo  
2.1

**EQUIPAMIENTO, ORGANIZACIÓN Y MEDIDAS DE SEGURIDAD EN UNA COCINA PROFESIONAL**

El alumno reconoce y aprende sobre el adecuado equipamiento, organización y medidas de seguridad en una cocina profesional, a fin de desenvolverse con propiedad y eficiencia en su sitio de trabajo, mantenerlo en óptimas condiciones y conducirse de manera segura

Capítulo  
2.2

**HIGIENE, MANIPULACIÓN Y TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

El alumno aprende a aplicar los estándares internacionales de las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM), así como normas de higiene personal, normas de higiene en el tratamiento y almacenamiento de productos. Igualmente aprende a conocer la naturaleza, origen y formación de sustancias presentes en los alimentos que producen efectos nocivos a la salud. Al finalizar este capítulo, el participante tendrá suficiente criterio y conocimientos sobre la Toxicología de los Alimentos que lo familiarizarán con la confianza que debe mantener en su alimentación para evitar condiciones inadecuadas en relación a la Seguridad Alimentaria.

Capítulo  
2.3

**VALOR NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS**

El alumno conoce las necesidades nutricionales y la composición de los alimentos y las aplica en la preparación de recetas equilibradas nutricionalmente.

Capítulo  
2.4

**INGREDIENTES Y PRODUCTOS DE LA COCINA DE MERCADO. SU PROCESAMIENTO**

El alumno conoce y aprende sobre la características de productos e ingredientes fundamentales en la Cocina de Mercado (frutas, verduras, legumbres, hortalizas, tubérculos, especias, cereales, nueces, semillas, huevos, etc;) , su frescura y calidad, para la composición de preparaciones básicas utilizando cortes y técnicas de cocción adecuados, y utilizando las BPM de los alimentos.

Capítulo  
2.5

**MÉTODOS DE COCCIÓN Y CORTES UTILIZADOS POR UN CHEF PROFESIONAL**

El alumno conoce, practica y afina su destreza de los diferentes cortes aplicados por un Chef Profesional tanto a productos como vegetales, legumbres, hortalizas, tubérculos, frutas como las proteínas fundamentales en recetas de la cocina internacional. Igualmente, se adiestra en las diferentes técnicas de cocción básicas y avanzadas de los diferentes alimentos en preparaciones y recetas.

Capítulo  
2.6

**FONDOS Y SALSAS MADRES Y SU UTILIZACIÓN EN LA COCINA**

El alumno aprende a elaborar y afina sus destrezas en la correcta preparación tanto de fondos básicos para la elaboración de recetas así como de las salsas madres que son la matriz fundamental en la cocina francesa e internacional, como acompañamiento o parte de recetas tradicionales.

CURSO DE FORMACIÓN

# ALTA COCINA, PANADERÍA Y PASTELERÍA PROFESIONAL

PRESENCIAL

## MÓDULO 2: Jefe de Cocina y Técnicas Avanzadas



Capítulo  
2.7

### SOPAS Y POTAJES. FUNDAMENTOS, PROCESAMIENTO Y RECETAS

El alumno elabora distintas recetas de sopas y potajes respetando los procedimientos y utilizando las técnicas adecuadas de cocina.

Capítulo  
2.8

### ARROCES Y PASTAS. FUNDAMENTOS, PROCESAMIENTO Y RECETAS

El alumno elabora recetas con arroces y pastas, aplicando las técnicas de preparación y de cocción para cada producto.

Capítulo  
2.9

### CARNES Y AVES. FUNDAMENTOS, PROCESAMIENTO Y RECETAS

El alumno elabora recetas con carnes y aves empleando los Conocimientos de cortes característicos del producto y diferentes tipos de cocción.

Capítulo  
2.10

### PESCADOS, MARISCOS Y CRUSTÁCEOS. FUNDAMENTOS, PROCESAMIENTO Y RECETAS

El alumno elabora recetas con pescados, mariscos y crustáceos empleando las normas de higiene y manipulación de los alimentos así como los conocimientos de cortes característicos de los diferentes productos y tipos de cocción.

#### DENOMINACIÓN

- Curso de Formación Continua en Alta Cocina, Panadería y Pastelería Profesional

#### ÁREAS DE COMPETENCIAS

- Ciencias Sociales - Turismo, Restauración y Hostelería

#### OBJETIVOS GENERALES DE ESTE MÓDULO:

EL ALUMNO ADQUIRIRÁ LOS CONOCIMIENTOS Y TÉCNICAS FUNDAMENTALES PARA TITULARSE COMO UN CHEF PROFESIONAL, Y PODER TRABAJAR EN LAS DIFERENTES ESTACIONES DE UNA COCINA.

Enseñar al alumno a:

- Aprender a identificar y a utilizar los diferentes equipos y utensilios que se utilizan en las cocinas del sector gastronómico y de la hostelería.
- Aprender a identificar y a utilizar los diferentes productos e ingredientes que se utilizan y son base en la Cocina Profesional, así como su manejo óptimo.
- Conocer el funcionamiento de los diferentes puestos de trabajo en la Cocina Profesional.
- Practicar hasta dominar las técnicas de corte, preparación y cocción de los alimentos.
- Todo esto con la aplicación de buenas prácticas de higiene y de las normas de Buena Manipulación de los Alimentos (BPM).

CURSO DE FORMACIÓN

# ALTA COCINA, PANADERÍA Y PASTELERÍA PROFESIONAL

PRESENCIAL

## MÓDULO 3: Chef Ejecutivo en Gastronomía Moderna y Gestión de Restaurantes



### Capítulo 3.1

#### EL DISEÑO, EQUIPAMIENTO Y FUNCIONAMIENTO DE UNA COCINA Y SU IMPORTANCIA EN LA GESTIÓN DE RESTAURANTES

El alumno conoce las características y requerimientos en el diseño y equipamiento de una cocina, así como su organización, y funcionamiento adaptado a las necesidades de los diferentes negocios en la restauración.

### Capítulo 3.2

#### COSTES E INGENIERÍA DE MENÚ Y SU IMPORTANCIA EN LA GESTIÓN DE RESTAURANTES

El alumno crea, estandariza y costea recetas, controlando el trámite administrativo y gastos de producción empleando los procedimientos adecuados, todo ello en función de un negocio de restauración productivo y eficiente.

### Capítulo 3.3

#### NORMAS DE CALIDAD DE LA INDUSTRIA

EL alumno aplica las normas de calidad internacional de la Industria de los Alimentos a sus preparaciones y recetas toda vez que estudia y reconoce procedimientos establecidos. No sólo estudia Buenas Prácticas de Manipulación sino que también será capaz de reconocer los efectos nocivos para la salud de algunos elementos presentes en los alimentos.

### Capítulo 3.4

#### LA SALUD HUMANA Y LA COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS

El alumno conoce el valor nutricional de los alimentos así como su impacto para la salud humana, y está en capacidad de desarrollar recetas equilibradas para los diferentes colectivos humanos, teniendo en cuenta además, sus vulnerabilidades.

### Capítulo 3.5

#### LA DESPENSA DEL COCINERO

El alumno conoce y aprende sobre los diferentes tipos de productos tales como huevos, arroces, pastas, frutas, verduras, hortalizas, especias, cereales, legumbres, nueces, semillas, tubérculos, hongos y setas, etc; y las aplica en recetas calientes y frías y preparaciones básicas como arroces y pastas, sopas y potajes, ensaladas y hors d'oeuvres, entre otros.

### Capítulo 3.6

#### PRODUCTOS, TÉCNICAS E INGREDIENTES APLICADOS A LA ALTA COCINA

El alumno aprende a elaborar platos de la cocina moderna e internacional con carnes, aves, pescados y mariscos utilizando los ingredientes y las técnicas adecuadas para cada producto según los diferentes métodos de cocción.

### Capítulo 3.7

#### LA COCINA MOLECULAR. TÉCNICAS Y TEXTURAS

El alumno aprende los fundamentos de la Cocina Molecular, y la aplicación de las diferentes técnicas así como la utilización de los diferentes texturas: emulsionantes, espesantes, gelificantes, entre otros..

CURSO DE FORMACIÓN

# ALTA COCINA, PANADERÍA Y PASTELERÍA PROFESIONAL

PRESENCIAL

## MÓDULO 3: Chef Ejecutivo en Gastronomía Moderna y Gestión de Restaurantes



Capítulo  
**3.8**

### FUNDAMENTOS Y RECETAS DE LAS COCINAS DEL MUNDO

El alumno elabora recetas de las Cocinas del Mundo aplicando las técnicas y métodos de cocción adecuados.

Capítulo  
**3.9**

### EL EMPLATADO Y SU IMPORTANCIA EN LA ALTA COCINA

El alumno diseña la presentación de sus platos y los adecúa a las recetas y estándares modernos.

Capítulo  
**3.10**

### VINOS Y MARIDAJE

El alumno conoce los diferentes tipos de vinos por regiones del mundo y aplica estos conocimientos en el maridaje con diferentes platos.

### DENOMINACIÓN

- Curso de Formación Continua en Alta Cocina, Panadería y Pastelería Profesional

### ÁREAS DE COMPETENCIAS

- Ciencias Sociales - Turismo, Restauración y Hostelería

### OBJETIVOS GENERALES DE ESTE MÓDULO:

**EL ALUMNO APRENDERÁ LAS TÉCNICAS CULINARIAS PARA DIRIGIR UNA COCINA PROFESIONAL.**

Enseñar al alumno a:

- Conocer utensilios y equipos, productos, técnicas de corte y métodos de cocción, así como a crear menús y recetas innovadoras de la cocina moderna y del mundo y su perfecto maridaje.
- Organizar adecuadamente las brigadas de cocina, elaborar propuestas culinarias de cocina fría y caliente, además de a trabajar con responsabilidad y eficiencia de acuerdo con los parámetros de las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y la normativa de la empresa.
- Aprenderá todo lo relacionado con el diseño y equipamiento de una cocina y, en la parte administrativa, estudiará costos e ingeniería de menús.

CURSO DE FORMACIÓN

# ALTA COCINA, PANADERÍA Y PASTERÍA PROFESIONAL

PRESENCIAL

## MÓDULO 4: Fundamentos y Técnicas de la Panificación Artesanal



Capítulo

4.1

### EL PAN EN LA HISTORIA DEL HOMBRE

No es una frase trillada decir que el Pan es Vida. Lo es, porque a través de los tiempos el pan ha sido el alimento básico del ser humano, y ha estado unido a la evolución del hombre: en la actualidad, se cuentan más de 315 variedades distintas y se procesa de manera artesanal o industrial.

Capítulo

4.2

### INGREDIENTES PARA LA ELABORACIÓN DEL PAN Y SUS CARACTERÍSTICAS

Si decimos pan, decimos sabroso, nutritivo... y nos vienen mil imágenes distintas que nos llevan a mil recuerdos distintos de sabor, olor, ... así como a diferentes tipos de panes: dulces, salados, rellenos, con especias, largos, cortos, redondos, blancos, negros, integrales, etc. Aprenderás sobre los ingredientes básicos, enriquecedores, y alternativos (mejoradores o aditivos).

Capítulo

4.3

### FÓRMULA PANADERA Y OTROS CÁLCULOS DE MEDIDAS

Podrás diseñar tu propia receta del pan en función, además, de las cantidades de pan que necesites hornear.

Capítulo

4.4

### MÉTODOS Y TÉCNICAS EN LA ELABORACIÓN DEL PAN

Te enseñaremos a dominar los cinco métodos o técnicas para la elaboración del pan: Método Directo, Esponja, de Panificación Retardada, por Autólisis, y el Método Indirecto.

Capítulo

4.5

### ELABORACIÓN DE MASAS LAMINADAS: EL HOJALDRE APLICADO A LA PANADERÍA

Aprenderás a dominar las diferentes técnicas para la realización de un hojaldre perfectamente laminado y las preparaciones asociadas.

Capítulo

4.6

### VOCABULARIO TÉCNICO BÁSICO

Te proporcionamos el conocimiento de los términos básicos y sus conceptos para desenvolverte en la panificación artesanal así como en un obrador.

Capítulo

4.7

### CONOCIMIENTO DE EQUIPOS Y DE MAQUINARIAS

Te presentamos los diferentes utensilios, equipos y maquinarias para que aprendas su utilización y beneficio para tus preparaciones.

CURSO DE FORMACIÓN

# ALTA COCINA, PANADERÍA Y PASTERERÍA PROFESIONAL

PRESENCIAL

## MÓDULO 4: Fundamentos y Técnicas de la Panificación Artesanal



### DENOMINACIÓN

- Curso de Formación Continua en Alta Cocina, Panadería y Pastelería Profesional

### ÁREAS DE COMPETENCIAS

- Ciencias Sociales - Turismo, Restauración y Hostelería

- **Objetivos generales de este Módulo:**

En este Curso de Formación en Panificación Artesanal el estudiante aprenderá los fundamentos esenciales para la elaboración del Pan, así como a trabajar las técnicas, importancia de los ingredientes y levaduras, temperaturas, formulación de recetas, usos de masa madre, amasados y horneados, así como recetas de panes universales (estacionales y de diferentes países del mundo). Para ser panadero se requiere amor al pan, a los olores implícitos en su proceso de elaboración, así como tiempo y paciencia: ¡hay que dejar que el pan crezca!

El estudiante aprenderá a:

- Identificar las materias primas y sus calidades para ser utilizadas en la industria del pan, considerando normas establecidas.
- Analizar las cualidades y características organolépticas de las materias primas e insumos, según normas técnicas establecidas.
- Elaborar diferentes tipos de masas y panes, aplicando técnicas de mezclado, amasado, fermentación y horneado, y su procesos establecidos conforme a normas de higiene y seguridad del trabajo.
- Aprender a formular sus propias recetas para la elaboración del pan

CURSO DE FORMACIÓN

# ALTA COCINA, PANADERÍA Y PASTELERÍA PROFESIONAL

PRESENCIAL

## MÓDULO 5: Fundamentos y Técnicas de la Pastelería Tradicional Francesa



### Capítulo 5.1

#### INTRODUCCIÓN A LA PASTELERÍA

La Cocina Dulce. Aprenderás la importancia del mise en place y la exactitud de las medidas.

### Capítulo 5.2

#### LOS INGREDIENTES E INSUMOS BÁSICOS DE PASTELERÍA

En Pastelería, la mantequilla, el azúcar, los huevos y la harina de trigo se constituyen en pilares fundamentales; no obstante es imposible soslayar la intervención de otros ingredientes, sin los cuales no se conciben muchas de las dulces preparaciones como los agentes leudantes, espesantes, gelificantes y saborizantes.

### Capítulo 5.3

#### IMPLEMENTOS BÁSICOS DE PASTELERÍA

Aprenderás a conocer todos los utensilios y equipos necesarios para un correcto uso de los mismos en las diferentes preparaciones; porque la especificidad de la pastelería no sólo está referida a sus ingredientes y sus cantidades o a los métodos que exige para sus preparaciones, ello queda en evidencia cuando observamos los utensilios e implementos básicos que se requieren.

### Capítulo 5.4

#### TÉCNICAS Y PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA

Es innegable que la pastelería está diseñada y se ejecuta tomando como base el desarrollo de técnicas. Una técnica será considerada básica, siempre que de la misma se desprendan otras preparaciones. Nos concentraremos en este capítulo en las básicas, porque constituyen el fundamento de otras técnicas más complejas de la pastelería en general.

### Capítulo 5.5

#### MASAS BÁSICAS DE PASTELERÍA

En pastelería, una preparación resulta básica no en atención a su nivel de dificultad, sino por su utilidad y versatilidad. Aprenderás y dominarás las técnicas para realizar batidos livianos, batidos pesados, masas quebradas y galletería, pasta choux, masas líquidas, masas laminadas no hojaldradas y hojaldre. Conocerás los puntos críticos de cada una, y te ofrecemos el glosario de términos imprescindibles para llamar cada cosa por su nombre.

### Capítulo 5.6

#### PREPARACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA

Tu cocina y tu aprendizaje se llenarán de todo lo concerniente a los merengues, mousse y bavaroise, soufflés y postres cremosos.

### Capítulo 5.7

#### RECETARIO

Como complemento de este Manual Teórico te ofrecemos un detallado recetario para que practiques todas estas preparaciones.

CURSO DE FORMACIÓN

# ALTA COCINA, PANADERÍA Y PASTELERÍA PROFESIONAL

PRESENCIAL

## MÓDULO 5: Fundamentos y Técnicas de la Pastelería Tradicional Francesa



### DENOMINACIÓN

- Curso de Formación Continua en Alta Cocina, Panadería y Pastelería Profesional

### ÁREAS DE COMPETENCIAS

- Ciencias Sociales - Turismo, Restauración y Hostelería

### OBJETIVOS GENERALES DE ESTE MÓDULO:

- Conocer e identificar los ingredientes, utensilios y herramientas necesarias para trabajar en pastelería.
- Comprender el tratamiento adecuado de los insumos y utensilios, así como dominar y poner en funcionamiento todos los implementos y máquinas al servicio de la pastelería.
- Estudiar la reacción de los ingredientes entre sí, así como sus cambios cuando son sometidos a diferentes temperaturas.
- Conocer, dominar, e identificar la utilidad de las diferentes técnicas de pastelería.
- Ejecutar correctamente las diferentes técnicas, cremas, masas y otras preparaciones básicas de la pastelería.
- Asegurar la inocuidad y la calidad de los productos de pastelería.

CURSO DE FORMACIÓN

# ALTA COCINA, PANADERÍA Y PASTELERÍA PROFESIONAL

PRESENCIAL

## MÓDULO 6: Fundamentos y Técnicas de la Pastelería Profesional Moderna



### Capítulo 6.1

#### EL AZÚCAR COCIDA. DEL ALMÍBAR AL CARAMELO.

El azúcar es el ingrediente más importante de la pastelería y como tal, su versatilidad no deja de sorprender, de allí que no sólo sirva para endulzar sino que además su cocción da lugar a múltiples preparaciones que van desde un simple almíbar hasta un caramelo. Aprenderás todo sobre las confecciones y decoraciones con azúcar cocida.

### Capítulo 6.2

#### EL MARAVILLOSO MUNDO DEL CACAO Y DEL CHOCOLATE

Por su encantador sabor es uno de los ingredientes más demandados en la pastelería, no sólo sino por su amplia utilidad al momento de emplearlo sino por su genial compatibilidad con casi cualquier masa básica, postre o dulce preparación. Aprenderás a temperar chocolate así como confecciones y decoraciones.

### Capítulo 6.3

#### TÉCNICAS DE DECORACIÓN DE PASTELES

Para decorar pasteles, sean masas livianas o pesadas, existen muchos recursos pero en general se utilizan técnicas como el merengue, la crema montada, la crema chantilly, las cremas de mantequilla, el fondant y algunas preparaciones más sencillas como los glaseados. Aprenderás la importancia de la utilización de la manga pastelera y el uso en la decoración.

### Capítulo 6.4

#### POSTRES CLÁSICOS Y TRADICIONALES ALREDEDOR DEL MUNDO.

Sin duda alguna nos concede riqueza cultural y gastronómica como pasteleros conocer la ejecución y la historia que se esconde detrás de postres clásicos y tradicionales alrededor del mundo. Aprenderás a dominar la ejecución de los más importantes.

### Capítulo 6.5

#### POSTRES CLÁSICOS CON APLICACIÓN Y COMBINACIÓN DE TÉCNICAS MODERNAS.

Cuando se domina la ejecución de técnicas básicas de pastelería y se conocen los postres clásicos o emblemáticos, sus elementos integrantes y sus genuinos sabores, nos encontramos en la mejor posición para aprender la ejecución de técnicas modernas, esas que nos conllevan a una confección y una presentación distinta pero vanguardista y en ocasiones minimalista, dando lugar con ello a una tendencia que tiene poco más de 20 años denominada deconstrucción.

### Capítulo 6.6

#### EL EMPLATADO EN LA PASTELERÍA MODERNA DE RESTAURANTE

El emplatado es una expresión del pastelero o cocinero. Es la manera en la que presentamos y ofrecemos al comensal nuestras creaciones, de allí que el primer contacto con el postre es eminentemente visual. Resulta ser muchas veces subjetivo y depende en buena medida de nuestra capacidad creativa, sin embargo todo emplatado se encuentra siempre bajo el imperio de ciertas condiciones que le son comunes a todo pasteler.

### Capítulo 6.7

#### EJECUCIÓN DE POSTRES PARA HOTELES Y RESTAURANTES

La ejecución de postres en establecimientos gastronómicos difiere un poco de la producción casera o doméstica. Requiere de mística, disciplina y una organización muy especial de trabajo en virtud del volumen de productos que se demandan.

CURSO DE FORMACIÓN

# ALTA COCINA, PANADERÍA Y PASTELERÍA PROFESIONAL

**PRESENCIAL**

## MÓDULO 6: Fundamentos y Técnicas de la Pastelería Profesional Moderna



### Capítulo 6.8

#### ELABORACIÓN DE BUFFET O MESAS DE DULCES

Quando se trata de la elaboración de un buffet o mesas de dulces que contienen postres tipo mini gateaux o postres individuales, o mignardises y petit fours, se necesita un trabajo diminuto y detallado. Aprenderás los métodos para ello.

#### DENOMINACIÓN

- Curso de Formación Continua en Alta Cocina, Panadería y Pastelería Profesional

#### ÁREAS DE COMPETENCIAS

- Ciencias Sociales - Turismo, Restauración y Hostelería

#### OBJETIVOS GENERALES DE ESTE MÓDULO:

El estudiante aprenderá a:

- Conocer, dominar, aplicar e identificar la utilidad de las diferentes técnicas avanzadas de pastelería para lograr productos vanguardistas y con excelente acabado.
- Perfeccionar y optimizar la utilización correcta de las materias primas buscando el mejor rendimiento de las mismas.
- Conocer el costo de las materias primas y su incidencia en el producto final.
- Lograr la ejecución de técnicas avanzadas en producciones de gran volumen.
- Planificar, organizar y dirigir el funcionamiento del área gastronomía enfocado hacia la pastelería en restaurantes, hoteles y afines.