

CARRERA: PANADERÍA Y PASTELERÍA

MALLA ACADÉMICA

MÓDULO I – FUNDAMENTOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA

Objetivo: Desarrollar los conocimientos fundamentales sobre panificación, higiene alimentaria, materias primas y técnicas básicas.

CONOCIMIENTOS QUE ADQUIRIRÁS

- Organización del taller de panadería.
- Higiene, bioseguridad e inocuidad alimentaria.
- Manipulación y conservación de alimentos.
- Materias primas para panificación.
- Ingredientes básicos y complementarios.
- Equipos, utensilios y maquinaria de panadería.
- Técnicas básicas de panificación.
- Introducción a la pastelería.
- Formulación y pesaje de ingredientes.
- Conservación y almacenamiento de productos.

PRÁCTICAS Y PROYECTOS

- Reconocimiento de ingredientes.
- Manejo de equipos de panadería.
- Pesaje y formulación.
- Preparación de masas básicas.
- Elaboración de cakes.
- Primeras preparaciones de pastelería.

MÓDULO II – PANIFICACIÓN ARTESANAL Y PASTELERÍA

Objetivo: Aplicar técnicas de amasado, fermentación y cocción para la elaboración de productos tradicionales.

CONOCIMIENTOS QUE ADQUIRIRÁS

- Proceso de panificación.
- Tipos de amasado.
- Formación del gluten.
- Fermentación y leudado.
- Técnicas de cocción.
- Tipos de masas.
- Panes dulces, salados y especiales.
- Decoración básica.

PRÁCTICAS Y PROYECTOS

- Pan francés.
- Pan de leche.
- Pan integral.
- Pan para hamburguesa.
- Pan para hot dog.
- Croissant.
- Cachitos.
- Decoración básica de tortas.

MÓDULO III – PASTELERÍA PROFESIONAL Y CHOCOLATERÍA

Objetivo: Desarrollar habilidades en repostería profesional mediante técnicas de decoración y chocolatería.

CONOCIMIENTOS QUE ADQUIRIRÁS

- Pastelería profesional.
- Chocolatería.
- Fondant.
- Postres clásicos y gourmet.
- Tortas comerciales y temáticas.
- Heladería.
- Decoración profesional.
- Conservación de productos.

PRÁCTICAS Y PROYECTOS

- Tortas decoradas.
- Pasteles temáticos.
- Fondant.
- Postres de autor.
- Chocolatería.
- Bocaditos dulces.
- Repostería gourmet.

MÓDULO IV – PRODUCCIÓN PROFESIONAL Y PROYECTO FINAL

Objetivo: Integrar las competencias adquiridas mediante la elaboración de productos de alta calidad y el proyecto práctico final.

CONOCIMIENTOS QUE ADQUIRIRÁS

- Producción en volumen.
- Organización del taller.
- Costos de producción.
- Planificación de pedidos.
- Presentación comercial.
- Innovación en panadería.
- Control de calidad.
- Proyecto productivo.
- Preparación del examen práctico.

PRÁCTICAS Y PROYECTOS

- Producción de panes internacionales.
- Elaboración de postres de vanguardia.
- Desarrollo de productos innovadores.
- Simulación del examen práctico.
- Exposición final de panadería y pastelería.
- Proyecto productivo.