



Politécnico
Internacional
toda una experiencia

CURSO
TÉCNICAS DE
**PASTELERÍA
Y REPOSTERÍA**
(BÁSICA)

Duración: 40 horas
Modalidad: Presencial Sede Sur





INTRODUCCIÓN

El curso está diseñado para proporcionar conocimientos y habilidades en la elaboración de bases de pastelería, siguiendo guías de producción y normativas sanitarias vigentes. Se enfoca en la mezcla de ingredientes, operación de equipos y utensilios, moldeado y decoración de productos de pastelería.

COMPETENCIAS GENERALES

- Gestión de riesgos y seguridad en el trabajo.
- Gestión ambiental y de la información.
- Uso adecuado de instrumentos de medición y técnicas de higienización.





Politécnico
Internacional
Toda una experiencia

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- Mezcla de ingredientes y homogeneización de la mezcla.
- Operación y limpieza de equipos y utensilios.
- Moldeado y decoración de productos de pastelería.

METODOLOGÍA

El curso combina teoría y práctica, utilizando estudios de caso, demostraciones en vivo y ejercicios prácticos para asegurar la comprensión y aplicación de los conceptos enseñados.





Politécnico
Internacional
Toda una experiencia



RECURSOS NECESARIOS

- Equipos de medición y análisis.
- Materiales de empaquetado y conservación.
- Manuales de procedimientos técnicos y normativas sanitarias.

CONTENIDOS DEL CURSO

1 MASAS PARA PASTERERÍA

- Buenas prácticas de manufactura, decreto 3075
- Principios básicos de la Pastelería
- Masas quebradas y choux: Técnicas de elaboración, características y usos
- Preparación de masas para:
 - Pies, Tartas y quiches
 - Galletería
 - Eclairs y profiteroles.
- Masas merengadas

2 MASAS BATIDAS

- Principios básicos de elaboración de masas batidas, tipos de rellenos, cubiertas y glaseados
- Batidos pesados y livianos
- Técnicas de elaboración, rellenos, cubiertas y decoración
- Geniose y bizcochuelo
- Torta de chocolate y torta de naranja
- Cupcakes y muffins
- Mantecada y brownie

3 SEMIFRÍOS Y ESPECIALES

- Tipos de semifríos, técnicas de elaboración, crema inglesa, merengue italiano, gelées y glaseados
- Mousse y bavaoise
- Cremosos y Panacota
- Flan y creme brulee
- Cheesecake y tiramisú

4 CHOCOLATERÍA Y DECORACIONES

- Principios básicos de chocolatería tipos de cacao, tipos de chocolate, técnicas de templado
- Elaboración de rellenos y trufas
- Elaboración de bombones

¡EMPIEZA YA TU CURSO Y CERTIFICATE!

FORMAS DE PAGO



CONTADO



**TARJETA
DÉBITO**



**TARJETA
CRÉDITO**



**FINANCIACIÓN
CON ENTIDADES
BANCARIAS**



CESANTÍAS

¡Gracias por su atención!

¿Alguna inquietud?

Contáctenos

313 8310 818

www.politecnicointernacional.edu.co



**Politécnico
Internacional**
Toda una experiencia