



PASTELERÍA



Objetivo:

Preparar productos de pastelería y mise en place, considerando los cuidados de higiene apropiados para el manejo de alimentos



Contenidos:

- ▶ Normas de higiene y manipulación de alimentos
- ▶ Protocolo, presentación personal y uso de vestuario acorde a su trabajo
- ▶ Limpieza y preparación de equipos, utensilios y superficies de trabajo
- ▶ Factores y situaciones de riesgo más comunes en la manipulación de equipos y utensilios
- ▶ Reglamento sanitario de los alimentos
- ▶ Técnicas básicas de pastelería
- ▶ Proceso de elaboración de masas básicas
- ▶ Técnicas de acabado y decoración de productos de pastelería



Modalidad:
Presencial



Duración:
El curso tiene una duración de 32 y 58 horas.