



Área de formación:
Gastronomía

Duración: 100 horas
Modalidad: Presencial

Especialidad:
Repostería y Panificación

Requisitos de ingreso

- Mayor de 18 años
- Registro de inscripción en Orientación
- Nivel de formación básica: saber leer y escribir
- Uniforme de cocina completo o semi-completo (requerimiento mínimo: redecilla o pañoleta, sweater blanco, delantal blanco, pantalón largo, zapatos cerrados o zapatillas)

Objetivos:

Al término del curso el participante será capaz de:

- Aplicar los principios y técnicas culinarias en el manejo de fondant y pastillaje para la producción de finos pasteles para eventos especiales, aplicando las normas sanitarias de higiene y manipulación adecuada de los alimentos
- Esbozar diseños gráficos de pasteles para eventos especiales como proyección para la producción de los mismos.
- Utilizar correctamente las herramientas y equipos para realizar técnicas de fondant y pastillaje, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene.

Contenido:

- Conceptos y clasificación de fondant y pastillaje
- Materia prima para fondant y pastillaje
- Equipos y herramientas para fondant y pastillaje
- Diseño gráfico de pastel (dibujo)
- Elaboración de bizcochos especiales para fondant
- Elaboración de fondant extendido o pasta americana
- Técnicas de forrado de pastel con fondant y glasé real
- Elaboración de masas de pastillaje y pasta de moldear
- Elaboración y pintado de figuras con pastillaje

