

OBJETIVO Y TEMARIO DEL CURSO

Elaboración de Pasteles (nivel 4)

1. OBJETIVO GENERAL:

Al finalizar el curso, el participante elaborará pasteles básicos, a través del uso adecuado de equipo y herramienta; con base en la receta y la orden de trabajo, respetando las medidas de seguridad e higiene, de acuerdo a los lineamientos para proporcionar un servicio de calidad al cliente.

2. CONTENIDO TEMÁTICO GENERAL:

Tema 1. Identificar y operar equipo y herramienta

- 1.1 Normas y procedimientos de seguridad e higiene en el manejo de los alimentos.
- 1.2 Conceptos básicos de panadería.
- 1.3 Identificar ingredientes, equipo y herramientas básicos en la elaboración de panes.
- 1.4 Manejar la separación de residuos orgánica e inorgánica

Tema 2. Elaboración de masas batidas de pan básico

- 2.1 Elaboración de pastel especial
- 2.2 Elaboración de pastel de piña
- 2.3 Elaboración de pan de nata

Tema 3. Elaboración de masas de batido de esponja

- 3.1 Elaboración de pastel esponjoso
- 3.2 Elaboración de pastel al ron
- 3.3 Elaboración de pastel de frutas

Tema 4. Elaboración de masas de batido de productos lácteos

- 4.1 Elaboración de pastel de requesón
- 4.2 Elaboración de pastel de queso crema
- 4.3 Elaboración de pastel de queso fresco

Notas:

- Este contenido ha sido desarrollado por el Centro de Capacitación para el Trabajo Industrial No. 116, dependiente de la Dirección General de Centros de Formación para el Trabajo (DGCFT) y de la Secretaría de Educación Pública (SEP).
- Este contenido se publica con la intención de dar a conocer la estructura del curso y está sujeto a cambios sin previo aviso.
- Los contenidos publicados cuentan con segmentos de teoría y práctica, que pueden ser modificados durante el transcurso del curso, a partir de los conocimientos previos identificados en los participantes.
- Al acreditar el contenido del curso, se obtiene una Constancia digital emitida por la SEP con valor en todo el territorio nacional.