

Cód.: APT-01

Duración: 70 Horas

Requisitos: Manejo de lecto-escritura Básica.
Manejo de operaciones aritméticas básicas.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

I. ORIENTACIÓN DEL CURSO

Curso orientado a personas que deseen aprender las técnicas de fabricación de diversos productos de masas, pasteles y tortas.

II. OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Al término del curso los alumnos realizarán la preparación de diferentes productos de amasandería, pastelería y tortas, utilizando diversos tipos de materiales y técnicas en la fabricación de estos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer las técnicas de fabricación de masas y tortas.
- Identificar la aplicación de ingredientes según los requerimientos de cada producto a fabricar.
- Realizar la preparación de distintas masas.
- Realizar la preparación de distintos tipos de pasteles y tortas.
- Fabricación de cubiertas de masa elástica para cubrir (Fondant).

III. METODOLOGÍA

El curso de Amasandería, Pastelería y Tortas consta de 70 hrs cronológicas, con clases de carácter principalmente práctico de manera que los estudiantes ejecuten tareas con los conocimientos que adquieren en el curso.

Para llevar a cabo las distintas actividades, cada estudiante utilizará guías de trabajo las cuales definen los procedimientos, materiales y recursos necesarios para la fabricación de los distintos productos.

Las clases se realizarán en una sala adecuadamente equipada con la finalidad de otorgar las mejores condiciones para el aprendizaje de los estudiantes, estas son: horno industrial, mesones, implementos básicos, etc.

IV. EVALUACIÓN

La evaluación estará compuesta por distintas etapas:

- Evaluación Inicial, para nivelar conocimientos de los alumnos del curso.
- Evaluaciones Formativas, con la finalidad de asistir el proceso de aprendizaje del alumno durante éste.
- Evaluación Final, a modo de evaluar al alumno al término del curso.

V. UNIDADES

- Unidad 1: Masas Fermentadas 20 hrs.
- Unidad 2: Masas Quebradas y Pastelería 20 hrs.
- Unidad 3: Masas Batidas y Tortas 30 hrs.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

I. UNIDADES DE APRENDIZAJE

Módulo	1	
Unidad de Aprendizaje	Masas Fermentadas	
N° Horas	20	
	Contenidos de la Unidad	Aprendizaje Esperado
	<ul style="list-style-type: none"> • Masas Fermentadas: tipos y preparación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricar diferentes tipos de masas: <ul style="list-style-type: none"> - Pan amasado. - Dobladitas. - Berlines. - Pan de Hot-Dog. - Masa Dulce. - Pan Integral. - Masa de Pizza. - Pan de Huevo. - Pan toscano. - Pan de anís.

Módulo	2	
Unidad de Aprendizaje	Masas Quebradas y Pastelería	
N° Horas	20	
	Contenidos de la Unidad	Aprendizaje Esperado
	<ul style="list-style-type: none"> • Masas Quebradas y pastelería: Tipos y preparación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricar diferentes tipos de masas quebradas y pasteles: <ul style="list-style-type: none"> - Alfajores. - Pasteles de Maicena. - Kuchen de nuez. - Kuchen de Yogurt. - Kuchen de Manzana. - Kuchen de Ricota. - Kuchen de Durazno. - Tartaletas. - Pie de Limón. - Galletas.

Módulo	3	
Unidad de Aprendizaje	Masas Batidas y Tortas	
Nº Horas	30	
	Contenidos de la Unidad	Aprendizaje Esperado
	<ul style="list-style-type: none"> • Masas Batidas y Tortas: Tipos y Preparación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricar diferentes tipos de masas batidas y tortas: <ul style="list-style-type: none"> - Brazo de Reina. - Empolvados. - Queque Mármol. - Queque plátano. - Queque Yogurt. - Queque Manzana. - Bizcochuelo Vainilla. - Bizcochuelo Chocolate. - Bizcochuelo café. - Torta de Panqueque Naranja. - Torta de Merengues. - Torta de Frambuesa. - Fondant - Otros.

CARACTERÍSTICAS EXCLUSIVAS DEL CURSO

“AMASANDERÍA, PASTELERÍA Y TORTAS”

- Curso impartido por un organismo técnico de capacitación certificado con NCH2728 e ISO9001-2008.
- Curso incluye manual de capacitación.
- Curso incluye delantal pechera, cofia, mascarilla y guantes para cada alumno.
- Curso incluye materiales no perecibles (harina, azúcar, Polvos de Hornear, Aceite, Leche Condensadas, etc). Los materiales perecibles (Huevos, Mantequillas u otros) son de cargo de los alumnos y serán solicitados según la programación clase a clase.
- Los productos elaborados por los alumnos serán consumidos por los mismos, por lo que clase a clase se repartirá todo lo producido entre todos los alumnos que participen de la jornada.
- Al finalizar el curso se realizará la entrega de diplomas de todos los alumnos aprobados.