



PREPARACION DE MASAS Y ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS DE REPOSTERÍA

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Desarrollar habilidades para la preparación de masas básicas y elaboraciones complementarias en repostería mediante un enfoque práctico y sincrónico.



Objetivos específicos

- Identificar los ingredientes y técnicas básicas en la preparación de masas. Aplicar técnicas adecuadas para la elaboración de productos de repostería. Evaluar la calidad de los productos elaborados.



Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.



ONLINE

Clases asincrónicas, entregándote la libertad de estudiar en el momento y lugar que tú decidas.



ONLINE EN VIVO

Clases remotas en vivo, donde profesor y alumnos se conectan e interactúan en tiempo real, en una fecha y horario establecido



PRESENCIAL

Asiste físicamente a las clases, en nuestras salas o en las propias dependencias del cliente.

Temario del curso:

Módulo 1

Introducción A La Preparación De Masas

Contenidos:

Conceptos básicos de repostería.

Diferentes tipos de masas y su aplicación.

Herramientas esenciales para la preparación de masas.

Actividad práctica: Demostración en vivo de la preparación de una masa quebrada.

Módulo 2

Técnicas De Elaboración De Masas Básicas

Contenidos:

Tipos de masas básicas: quebrada, hojaldre y choux.

Proceso de amasado y reposo.

Errores comunes y cómo evitarlos.

Actividad práctica: Práctica guiada de elaboración de masa choux.

Módulo 3

Elaboraciones Complementarias En Repostería

Contenidos:

Cremas y rellenos básicos.

Decoración y presentación de productos.

Adaptación de recetas clásicas.

Actividad práctica: Taller sincrónico de decoración de cupcakes.

Módulo 4

Evaluación Y Mejora De Preparaciones

Contenidos:

Criterios de evaluación de productos de repostería.

Análisis y mejora de técnicas utilizadas.

Presentación final de un producto elaborado.

Actividad práctica: Evaluación en grupo de productos elaborados y retroalimentación.

Datos del Organismo Capacitador:

Nombre Empresa OTEC:	Capacitaciones GoCursos SPA
Rut:	77919346-2
Giro:	Servicio de Capacitaciones
Dirección	Irrazaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile
Cuenta Bancaria	Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander
Email:	contacto@gocursos.cl