



# MÁSTER

## MÁSTER EN PASTELERÍA, REPOSTERÍA Y POSTRES (PASTELERO PROFESIONAL)

EMV088



## DESTINATARIOS

El máster en pastelería, repostería y postres (pastelero profesional) está dirigido a empresarios, emprendedores o trabajadores en el ámbito del sector de la pastelería. Permite conocer la harina, las esencias y colorantes, las cremas, rellenos, almíbares, merengues, confituras y mermeladas, los productos pasteleros, los procesos de planificación industrial, los procesos de producción culinaria y la elaboración de recetas.

## MODALIDAD

- **ON LINE:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu correo electrónico las claves de acceso a nuestro Campus Virtual donde encontrarás todo el material de estudio.

## DURACIÓN

La duración del curso es de 300 horas.

## IMPORTE

IMPORTE ORIGINAL: 2800€

**IMPORTE ACTUAL: 1400€**

## CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el "MÁSTER EN PASTELERÍA, REPOSTERÍA Y POSTRES (PASTELERO PROFESIONAL)", de ESCUELA EUROPEA VERSAILLES avalada por nuestra condición de socios de la AEC, máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

# CONTENIDO FORMATIVO

## **UNIDAD DIDÁCTICA 1. IDENTIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA HARINA**

1. Identificación y características de la harina
2. Identificación y características de la azúcar
3. Clasificación y comercialización del azúcar
4. Aplicación en la producción de productos pasteleros y pastelería

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. IDENTIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LAS ESENCIAS Y COLORANTES**

1. Gasificantes, conservantes y productos análogos
2. Clasificación y variedades de uso habitual, cualidades organolépticas
3. Aplicaciones en la producción en productos pasteleros y de panadería

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. CREMAS, RELLENOS, Y ALMÍBARES**

1. Características y clasificación de cremas y rellenos
2. Tipos y clasificación de almíbares o jarabes

## **UNIDAD DIDÁCTICA 4. MERENGUES, CONFITURAS Y MERMELADAS**

1. Características y clasificación de merengues, confituras y mermeladas

## **UNIDAD DIDÁCTICA 5. CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE PRODUCTOS PASTELEROS-REPOSTEROS. MASAS ESPONJOSAS**

1. Caracterización y clasificación de productos pastelero-reposteros, cuya base son masas esponjosas
2. Proceso o técnica, pastelería en ejecución I
3. Proceso o técnica, pastelería en ejecución II
4. Proceso o técnica, pastelería en ejecución III
5. Proceso o técnica, pastelería en ejecución IV

## **UNIDAD DIDÁCTICA 6. CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE PRODUCTOS PASTELEROS-REPOSTEROS. MASAS ESTIRADAS**

1. Caracterización y clasificación de productos pastelero-reposteros, cuya base son masas estiradas
2. Proceso o técnica, pastelería en ejecución I
3. Proceso o técnica, pastelería en ejecución II
4. Proceso o técnica, pastelería en ejecución III

## **UNIDAD DIDÁCTICA 7. CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE PRODUCTOS PASTELEROS-REPOSTEROS. MASAS FERMENTADAS**

1. Caracterización y clasificación de productos pastelero-reposteros, cuya base son masas fermentadas
2. Proceso o técnica, pastelería en ejecución I
3. Proceso o técnica, pastelería en ejecución II
4. Proceso o técnica, pastelería en ejecución III
5. Proceso o técnica, pastelería en ejecución IV

## **UNIDAD DIDÁCTICA 8. CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE PRODUCTOS PASTELEROS-REPOSTEROS. FRUTAS**

1. Proceso o técnica, pastelería en ejecución. Desarrollo de ejemplos I
2. Proceso o técnica, pastelería en ejecución. Desarrollo de ejemplos II

## **UNIDAD DIDÁCTICA 9. CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE PRODUCTOS PASTELEROS-REPOSTEROS. HELADOS, BISCUITS, Y SORBETES**

1. Caracterización y clasificación de helados, biscuits, y sorbetes
2. Proceso o técnica, pastelería en ejecución I
3. Proceso o técnica, pastelería en ejecución II

## **UNIDAD DIDÁCTICA 10. CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE PRODUCTOS PASTELEROS-REPOSTEROS. DIFERENTES TIPOS DE PAN**

1. Caracterización y clasificación de productos de panadería: Diferentes tipos de pan
2. Panificación en su ejecución, indicando sus especificidades, fases más importantes y resultados I
3. Panificación en su ejecución, indicando sus especificidades, fases más importantes y resultados II
4. Panificación en su ejecución, indicando sus especificidades, fases más importantes y resultados III
5. Panificación en su ejecución, indicando sus especificidades, fases más importantes y resultados IV
6. Panificación en su ejecución, indicando sus especificidades, fases más importantes y resultados V

## **UNIDAD DIDÁCTICA 11. DECORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES PASTELERAS Y DE REPOSTERÍA.**

1. Normas y combinaciones definidas. Principios básicos de color y formas I
2. Normas y combinaciones definidas. Principios básicos de color y formas II
3. Normas y combinaciones definidas. Principios básicos de color y formas III

## **UNIDAD DIDÁCTICA 12. ESCAPARATISMO Y EXPOSITORES DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA**

1. Principios básicos. Necesidades de instalaciones y elementos. Ejemplificaciones y diseños I
2. Principios básicos. Necesidades de instalaciones y elementos. Ejemplificaciones y diseños II
3. Proceso o técnica, pastelería en ejecución II
4. Proceso o técnica, pastelería en ejecución III
5. Proceso o técnica, pastelería en ejecución IV

## **UNIDAD DIDÁCTICA 13. PROCESOS DE PANIFICACIÓN INDUSTRIAL**

1. Esquemas de los procesos y caracterización de los resultados. Análisis comparativo con los procesos artesanales I
2. Esquemas de los procesos y caracterización de los resultados. Análisis comparativo con los procesos artesanales II
3. Esquemas de los procesos y caracterización de los resultados. Análisis comparativo con los procesos artesanales III
4. Esquemas de los procesos y caracterización de los resultados. Análisis comparativo con los procesos artesanales IV

## **UNIDAD DIDÁCTICA 14. EVOLUCIÓN HISTÓRICA DEL PAN Y DE LA PASTELERÍA.**

1. Evolución histórica del pan y de la pastelería. Tendencias actuales. I
2. Evolución histórica del pan y de la pastelería. Tendencias actuales. II
3. Evolución histórica del pan y de la pastelería. Tendencias actuales. III
4. Evolución histórica del pan y de la pastelería. Tendencias actuales. IV

5. Evolución histórica del pan y de la pastelería. Tendencias actuales. V

### **UNIDAD DIDÁCTICA 15. SISTEMAS Y MÉTODOS DE CONSERVACIÓN, ENVASADO, ROTULADO, Y ETIQUETADO, PARA ELABORACIONES OBTENIDAS EN EL ÁMBITO DE UNA COCINA U OBRADOR.**

1. Sistemas y métodos de conservación, envasado, rotulado y etiquetado I
2. Sistemas y métodos de conservación, envasado, rotulado y etiquetado II
3. Sistemas y métodos de conservación, envasado, rotulado y etiquetado III

### **UNIDAD DIDÁCTICA 16. PROCESOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA. DESCRIPCIÓN DE POSIBLES PLANIFICACIONES DEL TRABAJO.**

1. Procesos de producción culinaria I
2. Procesos de producción culinaria II
3. Procesos de producción culinaria III
4. Procesos de producción culinaria IV

### **DESARROLLO Y ELABORACIÓN DE RECETAS DE PASTELERÍA**

1. Recetas de pastelería I
2. Recetas de pastelería II
3. Recetas de pastelería III

### **DESARROLLO Y ELABORACIÓN DE RECETAS DE PANADERÍA**

1. Recetas de panadería I
2. Recetas de panadería II
3. Recetas de panadería III

### **MANUALES**

Manual de Pastelería y Panadería