

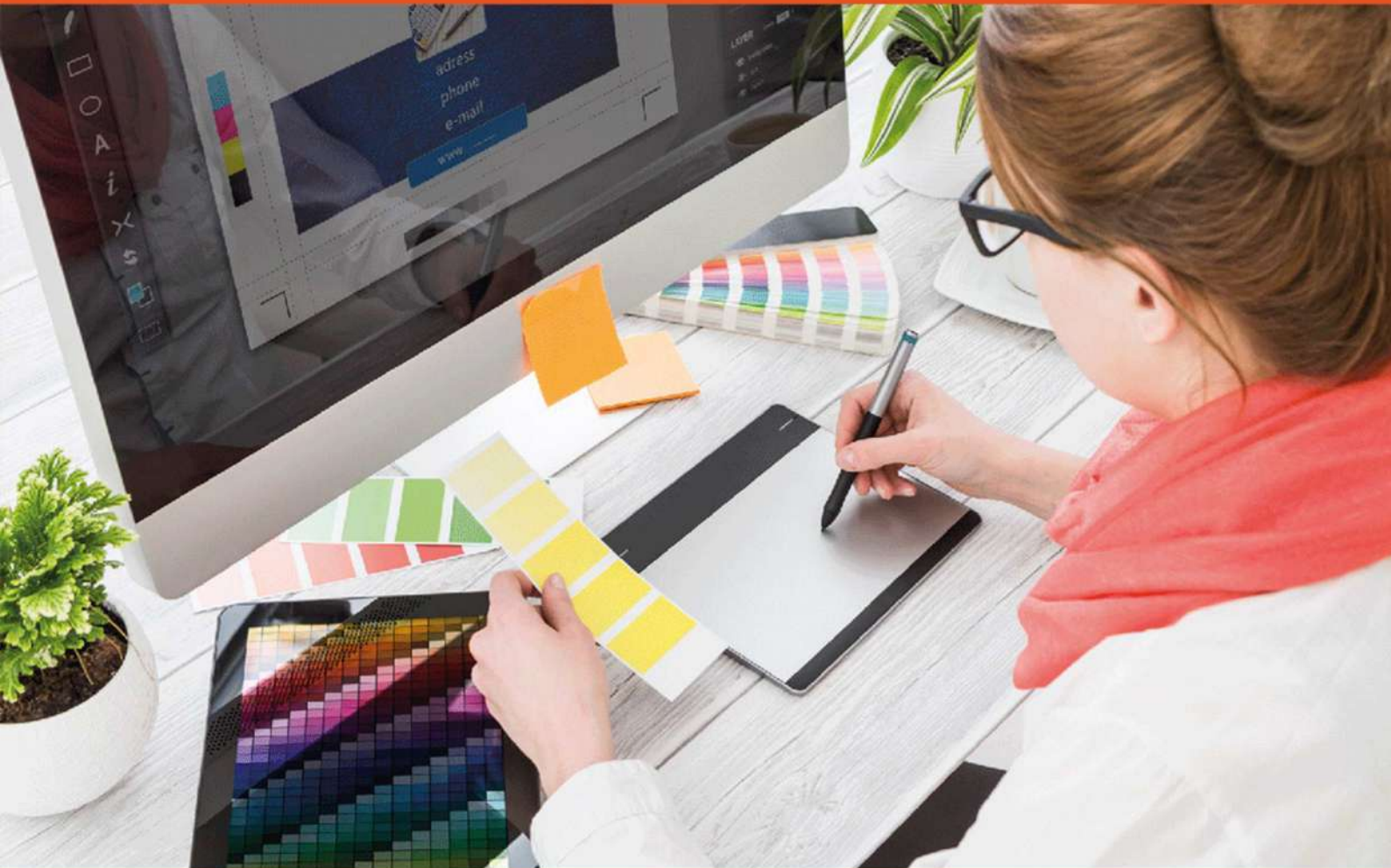


ESCUELA EL GREMIO

EXPERTO EN DECORACIÓN DE PASTELES Y REPOSTERÍA

GRE067

www.escuelagremio.com



Certificación universitaria internacional

Escuela asociada a:





DESTINATARIOS

El **Experto en Decoración de Pasteles y Repostería** se dirige a todas aquellas personas interesadas en ampliar sus conocimientos en el ámbito de la decoración de productos de pastelería, repostería y bollería. Con esta formación, el estudiante aprenderá a realizar las operaciones previas a la decoración, comprendiendo los procesos de acondicionamiento de las masas bases y de los productos complementarios y regulando, seleccionando y preparando el equipo, utillaje u otros medios a emplear durante el proceso de acabado y decoración. Por otro lado, el alumno estudiará todas las técnicas usadas habitualmente en este ámbito, así como la secuencia de operaciones que precisa cada una. Asimismo, estudiará los acabados básicos adecuados para cada tipo de pieza y será conocedor de los elementos decorativos habituales que suelen aplicarse: ribetes, cordones, trenzas, flores, almendra en polvo... Finalmente, el alumno estudiará las últimas tendencias en decoración y será capaz de identificar necesidades básicas de conservación según el momento de uso, consumo y naturaleza de elaboración.



CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “**EXPERTO EN DECORACIÓN DE PASTELES Y REPOSTERÍA**”, de ESCUELA EL GREMIO avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, máxima institución española en formación y de calidad.

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

El alumno tiene la opción de solicitar junto a su diploma un Carné Acreditativo de la formación firmado y sellado por la escuela, válido para demostrar los contenidos adquiridos.

Además, el alumno podrá solicitar una Certificación Universitaria Internacional de la Universidad Católica de Cuyo-DQ con un reconocimiento de 24 ECTS.



MODALIDAD

Puedes elegir entre:

- **A DISTANCIA:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu domicilio el pack formativo que consta de los manuales de estudio y del cuaderno de ejercicios.
- **ONLINE:** 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 600h.



IMPORTE

Importe Original: 840€

Importe Actual: 420€



CONTENIDO FORMATIVO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES PREVIAS

1. Acondicionamiento de las masas bases: descongelación, enfriamiento, cortado y otras.
2. Acondicionamiento de los productos complementarios: regulación de la temperatura, viscosidad, densidad, fundido y atemperado de chocolate y otras.
3. Selección, acondicionamiento y regulación del equipo, utillaje u otros medios a emplear durante el proceso de acabado y decoración.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESCRIPCIÓN DE LAS TÉCNICAS HABITUALMENTE UTILIZADAS PARA EL ACABADO Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA. SECUENCIA DE OPERACIONES

1. Rellenado.
2. Inyección.
3. Pintado.
4. Glaseado.
5. Flameado.
6. Tostado.
7. Aerografiado.
8. Otras.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DESCRIPCIÓN DE LOS EQUIPOS, UTILLAJES Y OTROS ELEMENTOS UTILIZADOS EN EL ACABADO Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA. REGULACIÓN U CONTROL

1. Baños maría.
2. Atemperadores de cobertura.
3. Inyectores de cremas.
4. Dosificadores.
5. Bañadoras.
6. Nebulizadores y aerógrafos.
7. Palas de quemar.
8. Sopletes.
9. Mangas pasteleras.
10. Cartuchos o cornets.
11. Paletas.
12. Otros.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ACABADO Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA

1. Selección del equipo, utillaje y procedimiento o técnica adecuada en función de la crema, relleno o cubierta a aplicar.
2. Identificación de los acabados o diseños básicos adecuados para cada tipo de pieza.
3. Elementos decorativos habituales. Técnica de elaboración y productos a los que suelen aplicarse los distintos elementos decorativos:
 - Ribetes, cordones, trenzas, flores, almendra en polvo, granillo, láminas, etc., azúcar glas, granillo de fondant coloreado, coco rallado, frutas, confites, chocolate en virutas, escamas, etc.
4. Tendencias actuales en decoración.
5. Control y valoración de resultados. Identificación de defectos y posibles correcciones.
6. Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.