



**A.N.E.P.**  
**Consejo de Educación Técnico Profesional**  
**(Universidad del Trabajo del Uruguay)**

**ESQUEMA DE DISEÑO CURRICULAR**

| <b>DEFINICIONES</b>      |  |
|--------------------------|--|
| <b>Tipo de Curso</b>     | Capacitación de Profundización Profesional   |
| <b>Orientación</b>       | Pastelería   |
| <b>Perfil de Ingreso</b> | Ciclo Básico aprobado  |
| <b>Duración</b>          | 320 horas  |
| <b>Perfil de Egreso</b>  | Las competencias adquiridas en este curso le permitirán al egresado: <ul style="list-style-type: none"><li>• Realiza las operaciones auxiliares propias del ayudante</li><li>• Limpia y utiliza los útiles, máquinas y herramientas de la sección</li><li>• Manipula y conoce las características de los géneros alimentarios en crudo, de la pastelería y sus transformaciones por medio del frío y calor</li><li>• Describe y prepara distintos procesos básicos de elaboración según el caso</li><li>• Desarrolla el hábito de cumplir estrictamente las normas de higiene alimentaria</li><li>• Maneja términos técnicos en su vocabulario</li><li>• Resuelve y aplica técnicas básicas de Pastelería en diferentes elaboraciones</li><li>• Colabora en tareas complejas</li></ul> |
| <b>Crédito Educativo</b> | Capacitación de Profundización Profesional en Pastelería   |
| <b>Certificación</b>     | Certificado  |



**A.N.E.P.**  
**Consejo de Educación Técnico Profesional**  
**(Universidad del Trabajo del Uruguay)**

|                    | DESCRIPCIÓN                                | CÓDIGO |
|--------------------|--|--------|
| TIPO DE CURSO      | Capacitación de Profundización Profesional | 059    |
| PLAN               | 2007                                       | 2007   |
| ORIENTACIÓN        | Pastelería                                 | 113    |
| SECTOR DE ESTUDIOS | Gastronomía                                | 016    |
| AÑO                | Único                                      | 0      |
| MÓDULO             | N/C  | N/C    |
| ÁREA DE ASIGNATURA | Arte Culinario I                           | 020    |
| ASIGNATURA         | Taller de Pastelería                       | 5883   |
| ESPACIO CURRICULAR | N/C  | N/C    |

|                           |            |
|---------------------------|------------|
| TOTAL DE HORAS / CURSO    | 320 horas  |
| DURACIÓN DEL CURSO        | 16 semanas |
| DISTRIB. DE HS /SEMANALES | 20         |

|                       |                                     |
|-----------------------|-------------------------------------|
| FECHA DE PRESENTACIÓN | 05/10/2011                          |
| FECHA DE APROBACIÓN   | ACTA N° 65. 23 de noviembre de 2011 |
| RESOLUCIÓN CETP       | EXP. 5153/11.Res. 2596/11           |

**PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO**  
**ÁREA DISEÑO Y DESARROLLO CURRICULAR**

## **FUNDAMENTACIÓN**

Actualmente, la industria de los servicios es la de mayor crecimiento en el mundo y nuestro país no es ajeno a dicha tendencia. Atento a las necesidades de este mercado en expansión el Consejo de Educación Técnico Profesional brinda la formación y capacitación de los recursos humanos dando respuesta al mundo del trabajo con una oferta educativa acorde a los requerimientos.

Personas formadas y comprometidas con la calidad, con auténtica preocupación por los servicios y una visión positiva hacia el trabajo, serán las embajadoras para responder de manera consciente a este polo de desarrollo.

Hoy la pastelería ha adquirido tal importancia, que no sólo de ella se ocupan las amas de casa y los confiteros, sino que este desarrollo de la pastelería profesional en nuestro medio y en el mundo, es centro de atención de equipos de especialistas multidisciplinarios. Por ello, no es suficiente la formación en el oficio, es necesaria la formación en la Escuela para poder conocer, por ejemplo, las transformaciones que sufren los alimentos por el frío, antes, durante y después de la cocción; la normativa vigente en cuanto a sanidad, seguridad e higiene alimentaria; el valor nutricional, sobre la base del conocimiento de las técnicas básicas que hacen a la pastelería.

Los sabores, olores, colores, texturas y temperaturas son las propiedades que influyen marcadamente en la aceptación o rechazo de los alimentos. En un mercado cada vez más competitivo, estos atributos deben ser diseñados y controlados cuidadosamente. Para ello existen normas y métodos de trabajo utilizados en el área.

Discriminar, describir y cuantificar las características organolépticas de los alimentos y elaboraciones, para asegurar la calidad sensorial deseada, deben ser conocidas y estandarizadas para ser usadas apropiadamente. La exactitud y naturaleza de la información en la que se basan nuestras decisiones, son fundamentales para establecer las relaciones entre salud y dieta.

La oferta en gastronomía – pastelería, debe garantizar la adquisición, actualización y ampliación de los conocimientos y aptitudes para el desarrollo personal y profesional.

## **OBJETIVOS GENERALES**

- Realizar las operaciones auxiliares propias del ayudante de pastelería
- Desarrollar y afianzar la madurez personal mediante la adquisición de hábitos, habilidades, destrezas y conocimientos, que le permitan participar responsablemente en el trabajo y en la actividad social.
- Formar al alumno en teoría y práctica para que al finalizar el curso pueda:
  - ocupar un puesto en el ámbito operativo
  - insertarse social y laboralmente en forma “adecuada”
  - poseer una formación básica y profesional que le permita ingresar a la vida activa de manera reconocida
- Contribuir a mejorar la calidad de nuestros estudiantes mediante la capacitación de nuevas técnicas específicas del área, orientada a los sectores productivos como oferta educativa acorde.
- Orientar al alumno con el aprovechamiento de recursos y materias primas de la región donde reside.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Limpiar y utilizar los útiles, máquinas y herramientas de la sección
- Manipular y conocer las características de los géneros alimentarios en crudo, de la pastelería y sus transformaciones por medio del frío y calor
- Describir y preparar distintos procesos de elaboración según el caso
- Manejar términos técnicos en su vocabulario
- Desarrollar el hábito de cumplir estrictamente las normas de higiene alimentaria
- Manejar términos técnicos en su vocabulario
- Resolver y aplicar técnicas básicas de Pastelería en diferentes elaboraciones
- Colaborar en tareas complejas

## **METODOLÓGIA**

Los docentes:

- Realizarán las demostraciones correspondientes a cada nueva técnica básica, armado y presentación, en cada elaboración.
- Estandarizará porciones.
- Brindará el marco tecnológico, basado en las normativas vigentes.
- Planificará y desarrollará el curso, combinando y aplicando las diferentes unidades temáticas en las elaboraciones sugeridas.
- Las propuestas deberán presentadas en platos individuales, estandarizando 6 porciones, con su correspondiente/s salsa/s y “adorno”

## **EVALUACIÓN**

- Se realizarán evaluaciones:
- Diagnóstica, para conocer el perfil del alumnado.
- De procesos, durante el desarrollo del curso
- Evaluación final se realizará de acuerdo al REPAG correspondiente., seleccionando elaboraciones que representen y nucleen los contenidos programáticos.

## **UNIDADES TEMÁTICAS**

|   |        |
|---|--------|
| 1. Introducción                               | 20 hs. |
| 2. Frutas y vegetales                         | 20 hs  |
| 3. Salsas, cremas y merengues                 | 20 hs. |
| 4. Merengues                                  | 20 hs  |
| 5. Flanes, budines y soufflés                 | 20 hs. |
| 6. Masas batidas                              | 50 hs. |
| 7. Baños y coberturas                         | 20 hs. |
| 8. Pastas semilíquidas, líquidas y para freír | 20 hs. |

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| 9. Tartas                       | 20 hs. |
| 10. Masitas y galletitas        | 30 hs. |
| 11. Masas hojaldradas           | 30 hs. |
| 12. Masas fermentadas           | 30 hs. |
| 13. Semi fríos y cremas heladas | 20 hs. |

### **Objetivos**

- Adquirir las bases de la Pastelería Profesional
- Utilizar y limpiar máquinas y herramientas.
- Identificar y manipular adecuadamente los ingredientes utilizados en la Pastelería
- Aplicar técnicas básicas de Pastelería en diferentes elaboraciones

### **Contenidos**

- Descripción y alcance de la Pastelería.
- Materiales, útiles, herramientas y equipos. Horno, temperaturas, termómetro.
- Organización del puesto de trabajo.
- Higiene y seguridad. Manipulación de alimentos. ETAs. Buenas Prácticas. Normativas vigentes. Importancia de la indumentaria profesional.
- Vocabulario técnico.
- Pesar y medir ingredientes.

## FRUTAS y VEGETALES

### **Contenidos**

- Clasificación de frutas y vegetales.
- Reconocimiento organoléptico. Utilización en preparaciones dulces y saladas.
- Higiene: limpieza, desinfección y conservación
- Valores nutricionales

### **Actividades**

- Reconocimiento de frescura
- Cortes, tallados. Aplicaciones
- Jugos, zumos, licuados, batidos
- Escarchados, compotas, frutas en almíbar, mermeladas, cáscaras glaceadas, confituras, chips.
- Gelatinas, aspic
- Especias, hierbas aromáticas, aliños, mojos. Flores comestibles

## SALSAS y CREMAS

### **SALSAS**

#### **Objetivo**

- Elaborar salsas básicas

#### **Contenidos**

- Composición de las salsas
- Características.

#### **Actividades**

- Salsas de caramelo, dulce de leche, chocolate
- A base frutas, hierbas, coulis

### **CREMAS**

#### **Objetivo**

- Elaborar cremas a base de leche, huevos, materia grasa y frutas

#### **Contenidos**

- Composición básica de las diferentes cremas
- Características.

### **Actividades**

- A base de huevos: vainilla, pastelera, natilla, inglesa, Sabayón, ambrosía, frangipane, bruleé
- A base de manteca: a la inglesa (merengue italiano), Mousseline
- A base de crema de leche: chantillí y sus variantes
- A base de frutas: a elección del docente
- Otros: natillas, caramelos, praliné

**( Aplicadas en elaboraciones en el desarrollo del curso)**

## MERENGUES

### **Objetivo**

- Elaborar diferentes tipos de merengues

### **Contenidos**

- Composición de los diferentes merengues.
- Descripción de los ingredientes
- Características:
  - Merengue francés
  - industrial
  - Merengue italiano
  - Merengue suizo

***(Recomendación bromatológica de la I.M.M. Prevención de enfermedades – salmonella.)***



## Actividades

- Utilización de manga y punteros
- Merenguitos
- Merengue de tabla
- Merengue en plancha
- Arrollado de merengue
- Merengue para cubierta, baño
- Isla flotante con salsa sabañón
- Merengues saborizados: café, azafrán, cacao...
- Vacherin. Pavlova

*(Aplicados en elaboraciones en el desarrollo del curso, con cremas y frutas.)*

## FLANES, BUDINES Y SOUFFLÉS

### Objetivo

- Elaborar flanes, budines y soufflés

### Contenidos

- Composición básica de: flan, budín y soufflé.
- Características de cada uno.
- Diferentes cocciones. Baño de María

### Actividades

- Flan de huevos y leche, variantes (Manjar del Cielo)
- Budín de: pan, frutas, arroz, coco
- Soufflés de chocolate, vainilla, frutas, licor.

## MASAS BATIDAS

### 4.1 Masas batidas aireadas

### Objetivos

- Elaborar y aplicar masas batidas para diferentes preparaciones.

### **Contenidos**

- Composición básica.
- Características de la elaboración.
- Cocción y conservación.

### **Actividades**

- Plancha fina básica, génoise: arrollada dulce y salada, en capas
- Plancha gruesa en gâteau (frutillas, moka, chocolate...)
- Plantillas, bizcochitos de anís, bizcotelas

## **4.2 Masas batidas cremosas**

### **Objetivo**

- Preparar elaboraciones batidas cremosas

### **Contenido**

- Composición básica.
- Cocción y conservación.

### **Aplicaciones**

- Tortas básicas de: chocolate, coco, frutas...
- Panes: banana, nuez, maíz, avena, especias...
- Budines. Budín inglés. Plum cake
- Mantecados, magdalenas, muffins, financieros, yo-yo.

***(utilizados en elaboraciones en el desarrollo del curso.)***

## **1. BAÑOS, COBERTURAS y PREPARADOS**

## Objetivos

- Elaborar diferentes baños.
- Cubrir tortas, postres, masitas, bombones, semi fríos.
- Utilizar diferentes herramientas: espátulas, peines, manga, punteros

## Contenido

- Composición básica de baños y coberturas de: chocolate, azúcar, materia grasa
- Composición básica de granas
- Aplicación de agar – agar

## Actividades

- Elaborar baños de:
  - chocolate (con chocolate en polvo, chocolate cobertura): ganaches clásicos, con hierbas, frutos rojos, tropicales, glaçages, nappage, con bebidas alcohólicas
  - azúcar: glasé, icing
  - glaçages de frutas
  - fondant, fondant extendido

## Aplicaciones

- Gâteau de: chocolate, café, frutas frescas, en almíbar, frutos secos.
- Masitas, arrollados
- Tortas con motivos sencillos.
- Medallones de menta

## 2. PASTAS SEMILÍQUIDAS, LÍQUIDAS y PARA FREÍR

### Objetivo

- Elaborar y aplicar pastas semi líquidas, líquidas y para freír.

### Contenido

- Composición básica de las diferentes pastas.
- Características de la elaboración.
- Cocción y conservación.

### **Aplicaciones**

- Pasta crêpe:
  - en sus aplicaciones dulces, adornos, arrollados, con frutas
  - blinis
  - panqueques soufflés
  - Pancakes y waffles
  - Buñuelos en su aplicación dulce y salada (para copetín)

*(Aplicados en elaboraciones en el desarrollo del curso)*

### 3. PÂTE CHOUX

#### **Objetivo**

- Elaborar y aplicar masa bomba.

#### **Contenidos**

- Características de las masas cocidas. Composición básica. Cocción y conservación.

#### **Aplicaciones**

- Elaboraciones dulces y saladas
- Bombas, eclairs, rosquitas de miel

### 4. PÂTE BRISSE

#### **Objetivo**

- Elaborar pasta brisa por método sablage y cremage

## Contenidos

- Composición básica. Cocción y conservación.

## Aplicaciones

- Saladas (quiche): de puerro, cebolla, jamón y queso, choclo, verduras...
- Dulces: lemon pie, de manzana, de frutas, cheese cake
- Tarteletas: dulces y saladas  
calientes y frías

## 5. MASAS SECAS y GALLETITAS

### Objetivo

- Elaborar masitas y galletitas para mesa de té o lunch

### Contenido

- Composición básica de masas quebradas y de manga
- Características de la elaboración. Cocción y conservación.

### Aplicaciones

- Scons y variantes
- Frola , Lintzer torte y variantes
- Alfajores de fécula, arqueados, torta alfajor.
- Masas secas de “corte”
- Masas secas cortadas con cortantes.
- Masas secas de manga
- Ori mori (ojitos), polvorones

### Otras masas:

- **Pâte: cigarette, tuile:** tulipas, lenguas de gato, tirabuzones, tejas...
- Tortas fritas
- Coquitos, huevos quimbos,
- Galletitas de manteca, de aceite.

## 6. MASAS HOJALDRADAS

### **Objetivos**

- Elaborar masas hojaldradas para pasteles, tartas, saladitos, masitas.

### **Contenido**

- Composición básica.
- Características de las materias grasas, puntos de fusión.
- Procesos de la elaboración.
- Cocción y conservación.

### **Actividades**

- Hojaldre en sus diferentes aplicaciones:
- de grasa, manteca, margarina, aceite, ricotta, medio hojaldre.

### **Aplicaciones**

- Elaboraciones para bocaditos y piezas grandes para emplatar
- Simples: formas recortadas
- Rellenas: vol-au-vents, cañones, mil hojas
- Empanadas
- Pasteles

## 7. MASAS FERMENTADAS

### **Objetivo**

- Elaborar masas básicas con levadura biológica

### **Contenidos**

- Origen. Agentes que favorecen la fermentación.
- Conocimientos básicos sobre las materias primas que intervienen.
- Composición, usos, valores nutricionales.
- Manejo y conservación.

## Aplicaciones

- Pan americano, blanco, negro, integral, pan casero, de verduras, pancitos de diferentes sabores. Pan de viena. Pan marsellés y cuernitos.
- Pizza: simple, rellena, calzzone, focacia
- Pan con grasa y variaciones; rosca con chicharrones, rosquitas.
- Croissants francés (medias lunas)
- Masa brioche en diferentes formatos
- Masa dulce sueca: trenzas, roscas (de pascua); bizcochos
- Masa mantequilla y variaciones (torta de coco, zapatilla...).
- Pan dulce

## 8. SEMI FRÍOS Y HELADOS

### Objetivo

- Elaborar postres a base de cremas heladas y semi fríos

### Contenidos

- Información básica de mousses, bavarois, cremas heladas, parfait y helados
- Composición.
- Conservación.

### Aplicaciones

- Terrinas
- Mousses a base de merengue italiano, pâte à bombe y de sabayón.
- Espumas
- Bavarois
- Cremas heladas
- Parfait
- Helados, granitas, sorbetes

## **BIBLIOGRAFÍA**

- DELGADO, Carlos ***“Diccionario de Gastronomía”*** Alianza,1985. Madrid
- DE LA FUENTE, J. ***“Manual Práctico de Repostería”*** Progensa, 1991. Sevilla
- EVEREST ***“El gran Libro de la Repostería”***. Everest. 1983. León
- ESCOFFIER, A. ***“Mi cocina”***. Garriga. 1986
- GARCÉS, Manuel ***“Cocina Profesional I - II”*** Paraninfo. 1998. Madrid
- GROSS, Osvaldo ***“Pastelería sin secretos” Buenos Aires***
- LOEWER, E. ***“Cocina para profesionales”*** Paraninfo. 1996. Madrid
- LARROUSE ***“Larrouse Gastronomique”*** Larrouse. 1998. Francia
- MADRID ***“Repostería, pastelería y helados. Manual de formación”*** 1998. Madrid
- PÉREZ, Santiago ***“Curso de formación completa en pastelería”*** 2010. Madrid
- TORRELANCA, P ***“7 maestros de la pastelería moderna”***. 2010. So Good. Grupo Vilbo. España
- XABIER. G. V. ***“Principios básicos de Repostería”***. Progensa. 1991. Sevilla

## **EQUIPAMIENTO**

### **Aula Taller**

Equipada con:

- un espacio para dejar mochilas y abrigos
- mesadas con 4 piletas (agua fría y agua caliente)
- calefón
- mesas para trabajar con comodidad en forma simultánea los 20 alumnos/ 20 asientos



- Equipo de extracción de vahos, temperaturas y humos
- Fuegos:
- 6 anafes (hornallas)
- 1 horno convector / vapor de 4 a 8 bandejas con soporte y guías de 6 a 10 bandejas (tamaño del horno)
- 6 bandejas (tamaño del horno)
- Frío: - heladera con freezer

### **Instalación sanitaria**

- Gabinete higiénico para damas y caballeros.

### **Herramientas útiles:**

- 1 balanza con diferencia de 1 gramo
- 1 freidora, 3 litros
- 2 wafleras
- 1 máquina de helados capacidad 1 litro
- 1 sifón cremero
- 6 cápsulas de nitrógeno para el sifón
- 1 microondas
- 2 batidoras, amasadora - mezcladora capacidad 5 litros
- 3 batidoras de mano
- 1 licuadoras
- 1 procesadoras
- 1 mixer
- 1 termómetro de sonda para caramelo
- 6 placas de silicona
- 6 tablas blancas para picar
  - 6 cuchillas de oficio (20 cm hoja aprox.)
  - 6 cuchillas
  - 2 cuchillas dentadas (finas)
- 6 cuchillos legumbreros
- Zesters varios

- 6 sartenes chicos ( teflón)
- 6 sartenes medianos (teflón)
- 4 cacerolas 20 cm
- 4 cacerolas 22 cm
- 4 ollas 20 cm
- 4 ollas 22 cm
- 6 espátulas de silicona
- 6 espumaderas
- 6 cucharones
- 1 colador chino
- 6 boles acero inoxidable grandes
- 6 boles acero inoxidable medianos
- 6 boles acero inoxidable chicos
- 6 batidores acero inoxidable medianos
- 1 juego de vajilla para 24 personas con servicio de té
- 1 juego de cubertería para 24 personas con cubiertos para postre
- 6 torteras 20 cm, fondo fijo
- 6 torteras 22 cm, fondo fijo
- 4 torteras 20 cm, fondo móvil
- 6 torteras 22 cm, fondo móvil
- 6 budineras
- 6 moldes budín de pan
- Moldes varios para magdalenas, semifríos
- 24 platinas para servicio (12 redondas, 12 rectangulares)
- 2 abrelatas con saca corchos y destapador
- 1 mandolina
- 6 cortantes redondos grandes
- 6 cortantes redondos medianos
- 6 cortantes redondos chicos
- 1 docena de cortantes varios
- 1 docena de punteros varios para decorar
- 1 docena de mangas para decorar

- 1 plancha para quemar
- 6 palotes medianos
- 1 caldera
- 24 platos de sitio (blancos)