

MALLA CURRICULAR IGRC DECORACION DE QUEQUES PROFESIONAL

Nuestro programa técnico profesional en Decoración de Queques desarrolla áreas básicas, que le permitirá organizar y dirigir una empresa dedicada a la decoración de queques, utilizar correctamente los insumos y dominar el funcionamiento de todos los utensilios y equipos de decoración de queques. Al culminar la carrera de decorador de queques profesional, los estudiantes tendrán todos los conocimientos necesarios para crear y dominar las técnicas de decoración, administrar y dirigir su propia empresa y ser capaces de liderar eficazmente. Somos sinónimo de innovación y excelencia.

Este programa consta de 96 horas de estudio, distribuidas en una clase a la semana de 3 horas por 8 meses, para un total de 2 cuatrimestres.

Incluimos además, prácticas en el laboratorio de más de un 100% para un mejor perfil y rendimiento al finalizar el programa.

Objetivos del Programa:

- Conocer, dominar y aplicar las nuevas técnicas de decoración de queques vigentes en el mundo.
- Conocer, dominar y poner en funcionamiento todos los utensilios y máquinas especializadas en decoración.
- Planificar, organizar y dirigir una empresa de decoración de queques y afines.
- Determinar el costo de las materias primas y su incidencia en el precio de los productos terminados y rendimiento de las mismas.
- Asegurar la inocuidad alimentaria y comprobar la calidad de las mismas.

I CUATRIMESTRE: FUNDAMENTOS Y PRINCIPIOS DE DECORACION 48 horas más 20 horas sanidad e higiene

1. Fundamentos y técnicas de masas Batidas
2. Introducción a Técnicas de Lustres
3. Técnicas y Montajes de Queques y Tortas
4. Introducción al Fondant I
5. Técnicas de Modelado I
6. Técnicas y Decoración I
7. Técnicas de Confección de Flores I
8. Costos y Cálculos en Decoración
9. Sanidad e Higiene en Áreas AyB (Certificación INA 20 Horas)

II CUATRIMESTRE: ARTE Y CIENCIA EN AZUCAR 48 horas

1. Técnicas y Decoración II
2. Introducción al Fondant II
3. Técnicas de Precisión y Esculpido en Queques
4. Técnicas de Modelado II
5. Técnicas de Confección de Flores II
6. Técnicas Vanguardistas en Decoración

***Practica Supervisada durante el programa como educación dual de 100 horas obligatorias o más en el IGRC si así lo solicita el estudiante o fuera de la Institución con carta y comprobante de horas del establecimiento escogido

***El programa de decoración de queques profesional del IGRC podrá ser modificado para mejoras y requisitos de certificación (sin previo aviso). Cualquier cambio será publicado a la brevedad.