

MALLA CURRICULAR IGRC PASTELERIA PROFESIONAL



Nuestro programa técnico profesional de pastelería desarrolla áreas básicas, que le permitirá organizar y dirigir una brigada de pastelería, utilizar correctamente los insumos y dominar el funcionamiento de todos los utensilios y equipos al servicio de la pastelería. Al culminar la carrera, los estudiantes tendrán todos los conocimientos necesarios para crear y dominar su propio repertorio de recetas, administrar y dirigir su propia empresa y ser capaces de liderar eficazmente. Somos sinónimo de innovación y excelencia.

Este programa consta de 276 horas de estudio, distribuidas en una clase a la semana de 4 horas por 16 meses, para un total de 4 cuatrimestres.

Incluimos además, tanto prácticas en el laboratorio de más de un 90% así como también horas teóricas totalizando un 10% para un mejor perfil y rendimiento al finalizar el programa.

Por otra parte, Los alumnos podrán realizar prácticas libres para perfeccionar la realización de productos junto con un instructor especializado. (Se coordina horas y días con el IGRC)

La práctica profesional es una etapa muy importante en la formación de nuestros alumnos. Es por eso que el IGRC ha desarrollado la red más selecta, amplia y variada de establecimientos gastronómicos, con los cuales mantiene convenios de pasantías.

Objetivos del Programa:

- Conocer, dominar y aplicar las nuevas técnicas de la pastelería vigentes en el mundo.
- Conocer, dominar y poner en funcionamiento todos los utensilios y máquinas al servicio de la pastelería.
- Planificar, organizar y dirigir el funcionamiento del área gastronómica enfocado hacia la pastelería en restaurantes, hoteles 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 PASTELERIA

64 horas más 20 horas sanidad e higiene

1. Principios y tecnología de alimentos
2. Fundamentos de Pastelería
3. Técnicas de Pastelería Básica I
4. Técnicas de Pastelería Básica II
5. Técnicas de Repostería Fina Clásica
6. Sanidad e Higiene en Áreas de AyB (Certificación INA 20 Horas)

II CUATRIMESTRE: INTRODUCCION A LA PASTELERIA Y PANIFICACION NACIONAL E INTERNACIONAL

64 horas

1. Fundamentos y Técnicas de Masas Batidas
2. Principios de Panadería
3. Técnicas de Cremas y Mousses
4. Técnicas y montajes de Tortas Clásicas Internacionales
5. Introducción a la Heladería
6. Técnicas y Decoración I

III CUATRIMESTRE: ARTE Y CIENCIA EN CHOCOLATE Y AZUCAR

64 horas

1. Técnicas y Decoración II
2. Principios Básicos en Chocolatería
3. Técnicas Básicas en Decoración de Chocolate
4. Confitería y Arte en Azúcar
5. Conceptos y Principios de Mesas de Dulces
6. Postres al Plato de Vanguardia I

IV CUATRIMESTRE: GESTION Y ADMINISTRACION EN PASTELERIA

64 horas

1. Administración y Planeamiento Estratégico
2. Mercadeo en Pastelería
3. Recursos Humanos y Manejo de Operaciones
4. Costos y Cálculos en Pastelería
5. Ingeniería del Menú
6. Postres al Plato de Vanguardia II

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