

## **CONTENIDOS DE LA CARRERA PASTELERÍA PROFESIONAL 2024**

### **PASTELERÍA BÁSICA**

Batidos pesados.

Huevo.

Batidos livianos.

Masa quebrada.

Pate a choux, Crema Pastelera y derivadas.

Cremas frías, mousses y bavaroise.

Cremas heladas y frías.

Hojaldre.

Masas laminadas.

Postres para restauración.

Chocolate.

Postres.

### **MÓDULOS COMPLEMENTARIOS**

Bromatología.

Nutrición.

### **PASTELERÍA AVANZADA**

Tortas Clásicas Argentinas.

Tortas Clásicas.

Tortas y Tartas.

Tortas Modernas.

Petit fours.

### **PASTELERÍA PANIFICACIÓN**

Panificación básica.

### **MÓDULOS COMPLEMENTARIOS**

Costos.

Francés.

PATAGÓNICA se reserva el derecho de modificar, en todo o en parte, el presente contenido del Programa de estudio referido al año lectivo 2024, con previo aviso a sus alumnos.