



### ***Diplomado de Chef Pastelero.***

**El Instituto Culinario Carlos Fierro ICCF con el aval del Ministerio del poder popular para la Educación**, ofrece el “*Diplomado de Chef Pastelero*”, como una alternativa académica a la creciente demanda de la cocina como oficio y profesión en nuestra región central y en nuestro País. La creciente y compleja sociedad actual afronta y sigue afrontando transformaciones en muchos ámbitos y en este proceso sin duda alguna la cocina y la gastronomía no han quedado exceptuadas, por el contrario en las últimas décadas la posición que ocupan estas en la sociedad, es sin duda preponderante.

El Master Chef Carlos Fierro en cuenta de las necesidades de formación del entorno inmediato crea El Instituto en alianza con la Asociación de Chefs, Cocineros y Afines de Venezuela y con ello nacen una serie de propuestas de formación, donde adquiere forma este diplomado con la intención de ofrecer una instrucción integral teórico – práctica de la pastelería y repostería.

#### ***Objetivos del Diplomado:***

- Capacitar al participante de manera integral en la cocina dulce y sus técnicas de manera correcta.
- Desarrollar en el participante una visión estratégica del servicio de calidad en la cocina y su producto final.
- Conocer conceptos y herramientas actualizadas del arte y ciencia la pastelería.
- Concientizar al egresado en la importancia de la seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- Dar a conocer al participante los principales productos e ingredientes de uso común en la pastelería y sus fundamentos básicos.

#### ***Público***

Está orientada para todas aquellas personas que deseen seguir perfeccionando sus técnicas de cocina. Los programas están dirigidos a participantes sin conocimientos previos en el área culinaria.

#### ***Perfil del Egresado Diplomado***

El egresado del Programa “Diplomado de Chef Pastelero”, poseerá los conocimientos y herramientas teóricas y prácticas necesarias para desarrollar con éxito cualquier acción que emprenda en la preparación de la dulcería, servicios de comida, puestos de trabajo como pastelero o asesor en esta área, estará formado como agente del cambio y avanzada en la creación y preparación de menús de calidad en todos los aspectos, tanto de calidad en presentación y sabor, como en calidad nutritiva y de higiene de los alimentos.

### ***Duración del Diplomado***

Los estudios a cursar para la obtención del Diplomado, tendrán una duración de 280 Horas, distribuidas en doce (12) Módulos de entre 8 y 32 Horas cada uno. Duración 9 meses, con una carga horaria semanal equivalente a 8 horas académicas. El Diplomado inicia todos los meses. Consulte fechas de inicio.

### ***Materias***

Un contenido de materias, a nivel terciario las cuales el 80% están enfocadas a una intensa práctica y el 20% teóricas, que son el complemento esencial para la formación de un buen profesional.

#### **LAS CLASES PRÁCTICAS.**

Las clases con contenido 100% práctico, son fundamentales para el aprendizaje del alumno ya que en todo momento trabaja en las cocinas, de ésta manera las 5-6 horas de clases transcurren con una intensa práctica.

### ***Estructura Académica:***

El Diplomado de pastelería y repostería, está constituido por doce Módulos de Aprendizaje.

### ***Contenido Programático por Módulo de Aprendizaje:***

#### **1.- Teorías y Demostraciones de la Pastelería.**

**Objetivo:** Formar al participante desde el punto de vista teórico y práctico en las diferentes preparaciones en la pastelería, cremas, merengues y principios del azúcar en la pastelería.

#### **Contenido:**

- Bizcochos (ligeros, semipesado, pesados)
- Masas (quebradas, choux)
- Merengues
- Salsas
- Cremas
- Almibares y caramelos
- La Manga pastelera y sus técnicas
- Masa hojaldre

**Metodología:** Exposición de conceptos básicos y discusión de estos. Elaboración de diferentes preparaciones y recetas basadas en los ingredientes y productos en estudio. Demostraciones prácticas por parte del facilitador sobre productos y técnicas en cuestión.

#### **2. Técnica de modelado y decoración de Gelatina.**

- La gelatina,
- El Agar agar o Agar,
- La goma Xanthan.
- La pectina

Gelatina de Colores, translúcida o cítrica

Gelatina Blanca o de Leche

- Gelatina de Leche en Polvo.
- Gelatina de Leche Condensada.
- Gelatina Espesa para Inyectar.

Gelatina en Capas

Gelatina Mosaico y Mosaico Invertido

Gelatinas Encapsuladas en 3D  
Flotatina.  
Gelatina Inyectada o Floral.

### **3.- Historia y aplicaciones del Cacao y el chocolate.**

**Objetivo:** Formar al participante desde el punto de vista teórico y práctico en las preparaciones con chocolate.

**Contenido:**

- Bombones básicos y finos
- Bombones bañados
- Ganache y glaseado
- Figuras y modelado básico

**Metodología:** Exposición de conceptos básicos y discusión de estos. Elaboración de diferentes preparaciones y recetas basadas en los ingredientes y productos en estudio. Demostraciones prácticas por parte del facilitador sobre productos y técnicas en cuestión.

### **4.La ciencia de los azúcares**

- Satinado y estirado para caramelos y piruletas.
- Isomalt y la repostería.
- Caramelo hilado.

### **5.- Pastelería Criolla.**

**Objetivo:** Formar al participante desde el punto de vista teórico y práctico en las preparaciones de recetas de la pastelería Criolla.

**Contenido:**

- Bejarana
- Quesillo
- Melosa
- Dulce de lechosa
- Dulce de Leche
- Torta Criolla de queso

### **6. Degustación y análisis de los chocolates venezolanos**

Métodos y Elaboración de Rellenos a Base: Frutos Tropicales, Ganaches

- Rellenos Cremosos y Nuevas Tendencias.
- Crocantes como masas quebradas, nougatine y praliné.
- Rellenos con Licores

Colorimetría a base de perlados y Liposolubles.

Técnicas de manejo de pulverizadora y aerógrafo.

Práctica de temperado con chocolate.

Práctica de trabajo en mesa con chocolate.

### **7.- Pastelería Básica.**

**Objetivo:** Formar al participante desde el punto de vista teórico y práctico en las preparaciones de recetas de la pastelería comercial.

**Contenido:**

- Brownie
- Dominó
- Pie's
- Galletas
- Volcán de chocolate
- Chesse Cake

**Metodología:** Exposición de conceptos básicos y discusión de estos. Elaboración de diferentes preparaciones y recetas basadas en las técnicas en estudio. Demostraciones prácticas por parte del facilitador sobre productos y técnicas en cuestión.

## **8.- Pastelería y Repostería Clásica**

**Objetivo:** Formar al participante desde el punto de vista teórico y práctico en las diferentes preparaciones en la pastelería clásica.

### **Contenido:**

- Frasier- Selva Negra- Red velvet
- Opera – Torta de zanahoria
- Mil Hojas
- Macarrons
- Saint Honoré - Petit Fours
- Brazo Gitano
- Mousse

**Metodología:** Exposición de conceptos básicos y discusión de estos. Elaboración de diferentes preparaciones y recetas basadas en los ingredientes y productos en estudio. Demostraciones prácticas por parte del facilitador sobre productos y técnicas en cuestión.

## **9.- Repostería y Pastelería Moderna.**

**Objetivo:** Formar al participante desde el punto de vista teórico y práctico en las preparaciones de recetas de la repostería y la pastelería moderna.

### **Contenido:**

- Entremets y pastelería de vanguardia.
- Mousses modernos.
- Pastelería Moderna y su aplicación
- Tortas espejo

**Metodología:** Exposición de conceptos básicos y discusión de estos. Elaboración de diferentes preparaciones y recetas basadas en las técnicas en estudio. Demostraciones prácticas por parte del facilitador sobre productos y técnicas en cuestión.

## **10. Técnica y preparación de corte y ensamblado del pastel con decoración en crema.**

Proyecto en maqueta.

Elaboración de fondant, y sus técnicas de decoración.

- Fondant Líquido.
- Fondant Elástico.
- Fondant Extendido o Frío.

## 11. Elaboración de técnica de glasé real y sus prácticas en maquetas.

Técnicas de mangas

- Prácticas diferente utilización de boquillas.
- Prácticas de líneas y puntos.
- Conchitas, flor de Liz y más.

Técnica de pastillajes para figuras planas y para modelado de figuras paradas.

Técnica de flores (masa pasta de goma)

Técnica de modelado de figuras en fondant.

Técnicas de pintura y utilización de brochas para dibujar sobre fondant.

Decoración, presentación de maqueta y presentación final.

### **Dirección**

CC. Monte Triona, local 13 (planta alta) Av. 168 Salvador Feo La Cruz, este – oeste, Naguanagua, Carabobo.

### **Contactos**

04124111686  
institutoculinariocf@gmail.com  
@institutoculinariocf  
@carlosfierrow

