

# TRAYECTO PASTELERO

## CONTENIDOS MINIMOS

---

El alumno egresado de este curso está capacitado para:

- **Organizar:** Técnicas básicas de la actividad.
- **Colaborar:** con el superior en fases de elaboración y terminación de productos.
- **Observar:** al superior para aprender, prevenir: focos de contaminación.
- **Preservar:** El orden e higiene del lugar de trabajo.
- **Coordinar:** Con compañeros aspectos de la secuencia de trabajo.

**Objetivo:** Al egresar, el alumno dominará prácticas y técnicas para elaborar todo tipo de masas: masas batidas y sus productos derivados, masas quebradas, hojaldre, piononos, creps, bizcochuelos, tartas, pasteles helados, brownies, etc.

Esto le otorgará herramientas teóricas y prácticas para el desarrollo personal y/o la integración al mercado laboral.