



MARE NOSTRUM
BUSINESS SCHOOL

MAESTRÍA

MAESTRÍA INTERNACIONAL EN PASTELERÍA, REPOSTERÍA Y POSTRES

- DIPLOMA ACREDITADO POR APOSTILLA DE LA HAYA -

LMNBS104



MAESTRÍA INTERNACIONAL EN PASTELERÍA, REPOSTERÍA Y POSTRES

METODOLOGÍA

Esta **Maestría Internacional en Pastelería, Repostería y Postres** está dirigida a profesionales, técnicos y a todas aquellas personas que estén interesadas en este ámbito profesional.

Esta certificación permitirá al alumnado conocer la identificación y características de la harina, de las esencias y colorantes, las cremas, los rellenos y los almíbares, los merengues, las confituras y mermeladas, la caracterización y clasificación de productos pasteleros – reposteros, las masas esponjosas, las masas estiradas, las masas fermentadas, las frutas, los helados, los diferentes tipos de panes, la decoración y presentación de las elaboraciones, los procesos de panificación industrial, los sistemas y métodos de conservación, entre otros.

El alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre la Escuela Mare Nostrum. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo**.

FICHA TÉCNICA



CARGA HORARIA
DE 600H



MODALIDAD
ONLINE



DURACIÓN DE
HASTA UN AÑO



CURSO INICIAL
ONLINE



TUTORÍAS
INDIVIDUALES



IDIOMA
CASTELLANO





IMPORTE TOTAL

VALOR ACTUAL:
2976\$ 744\$

PAGO
FRACCIONADO
DISPONIBLE

DIFERENTES
MÉTODOS DE
PAGO

ENVÍO DEL
DIPLOMA
INCLUIDO

RECONOCIMIENTO

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica la “**MAESTRÍA INTERNACIONAL EN PASTELERÍA, REPOSTERÍA Y POSTRES**”, de la ESCUELA MARE NOSTRUM, avalada por nuestra condición de socios de la AEEN, asociación española de escuelas de negocios y CECAP. Los diplomas llevan la Apostilla de la Haya, mediante la que se reconoce y garantiza la autenticidad y validez del Diploma en cualquier país firmante del convenio.

Además, el alumno podrá solicitar una Certificación Universitaria Internacional de la Universidad Católica de Cuyo – DQ y Universidad de CLEA con un reconocimiento de 24 ECTS.



PLAN DE ESTUDIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. IDENTIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA HARINA

1. Identificación y características de la harina
2. Identificación y características de la azúcar
3. Clasificación y comercialización del azúcar
4. Aplicación en la producción de productos pasteleros y pastelería

UNIDAD DIDÁCTICA 2. IDENTIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LAS ESENCIAS Y COLORANTES

1. Gasificantes, conservantes y productos análogos
2. Clasificación y variedades de uso habitual, cualidades organolépticas
3. Aplicaciones en la producción en productos pasteleros y de panadería

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CREMAS, RELLENOS, Y ALMÍBARES

1. Características y clasificación de cremas y rellenos
2. Tipos y clasificación de almíbares o jarabes

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MERENGUES, CONFITURAS Y MERMELADAS

1. Características y clasificación de merengues, confituras y mermeladas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE PRODUCTOS PASTELEROS-REPOSTEROS. MASAS ESPONJOSAS

1. Caracterización y clasificación de productos pastelero-reposteros, cuya base son masas esponjosas
2. Proceso o técnica, pastelería en ejecución I
3. Proceso o técnica, pastelería en ejecución II
4. Proceso o técnica, pastelería en ejecución III
5. Proceso o técnica, pastelería en ejecución IV

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE PRODUCTOS PASTELEROS-REPOSTEROS. MASAS ESTIRADAS

1. Caracterización y clasificación de productos pastelero-reposteros, cuya base son masas estiradas
2. Proceso o técnica, pastelería en ejecución I
3. Proceso o técnica, pastelería en ejecución II
4. Proceso o técnica, pastelería en ejecución III

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE PRODUCTOS PASTELEROS-REPOSTEROS. MASAS FERMENTADAS

1. Caracterización y clasificación de productos pastelero-reposteros, cuya base son masas fermentadas
2. Proceso o técnica, pastelería en ejecución I
3. Proceso o técnica, pastelería en ejecución II

4. Proceso o técnica, pastelería en ejecución III
5. Proceso o técnica, pastelería en ejecución IV

UNIDAD DIDÁCTICA 8. CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE PRODUCTOS PASTELEROS-REPOSTEROS. FRUTAS

1. Proceso o técnica, pastelería en ejecución. Desarrollo de ejemplos I
2. Proceso o técnica, pastelería en ejecución. Desarrollo de ejemplos II

UNIDAD DIDÁCTICA 9. CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE PRODUCTOS PASTELEROS-REPOSTEROS. HELADOS, BISCUITS, Y SORBETES

1. Caracterización y clasificación de helados, biscuits, y sorbetes
2. Proceso o técnica, pastelería en ejecución I
3. Proceso o técnica, pastelería en ejecución II

UNIDAD DIDÁCTICA 10. CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE PRODUCTOS PASTELEROS-REPOSTEROS. DIFERENTES TIPOS DE PAN

1. Caracterización y clasificación de productos de panadería: Diferentes tipos de pan
2. Panificación en su ejecución, indicando sus especificidades, fases más importantes y resultados I
3. Panificación en su ejecución, indicando sus especificidades, fases más importantes y resultados II
4. Panificación en su ejecución, indicando sus especificidades, fases más importantes y resultados III
5. Panificación en su ejecución, indicando sus especificidades, fases más importantes y resultados IV
6. Panificación en su ejecución, indicando sus especificidades, fases más importantes y resultados V

UNIDAD DIDÁCTICA 11. DECORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES PASTELERAS Y DE REPOSTERÍA.

1. Normas y combinaciones definidas. Principios básicos de color y formas I
2. Normas y combinaciones definidas. Principios básicos de color y formas II
3. Normas y combinaciones definidas. Principios básicos de color y formas III

UNIDAD DIDÁCTICA 12. ESCAPARATISMO Y EXPOSITORES DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA

1. Principios básicos. Necesidades de instalaciones y elementos. Ejemplificaciones y diseños I
2. Principios básicos. Necesidades de instalaciones y elementos. Ejemplificaciones y diseños II
3. Proceso o técnica, pastelería en ejecución II
4. Proceso o técnica, pastelería en ejecución III
5. Proceso o técnica, pastelería en ejecución IV

UNIDAD DIDÁCTICA 13. PROCESOS DE PANIFICACIÓN INDUSTRIAL

1. Esquemas de los procesos y caracterización de los resultados. Análisis comparativo con los procesos artesanales I
2. Esquemas de los procesos y caracterización de los resultados. Análisis comparativo con los procesos artesanales II
3. Esquemas de los procesos y caracterización de los resultados. Análisis comparativo con los procesos artesanales III
4. Esquemas de los procesos y caracterización de los resultados. Análisis comparativo con los procesos artesanales IV

UNIDAD DIDÁCTICA 14. EVOLUCIÓN HISTÓRICA DEL PAN Y DE LA PASTERÍA.

1. Evolución histórica del pan y de la pastelería. Tendencias actuales. I
2. Evolución histórica del pan y de la pastelería. Tendencias actuales. II
3. Evolución histórica del pan y de la pastelería. Tendencias actuales. III
4. Evolución histórica del pan y de la pastelería. Tendencias actuales. IV
5. Evolución histórica del pan y de la pastelería. Tendencias actuales. V

UNIDAD DIDÁCTICA 15. SISTEMAS Y MÉTODOS DE CONSERVACIÓN, ENVASADO, ROTULADO, Y ETIQUETADO, PARA ELABORACIONES OBTENIDAS EN EL ÁMBITO DE UNA COCINA U OBRADOR.

1. Sistemas y métodos de conservación, envasado, rotulado y etiquetado I
2. Sistemas y métodos de conservación, envasado, rotulado y etiquetado II
3. Sistemas y métodos de conservación, envasado, rotulado y etiquetado III

UNIDAD DIDÁCTICA 16. PROCESOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA. DESCRIPCIÓN DE POSIBLES PLANIFICACIONES DEL TRABAJO.

1. Procesos de producción culinaria I
2. Procesos de producción culinaria II
3. Procesos de producción culinaria III
4. Procesos de producción culinaria IV

UNIDAD DIDÁCTICA 17. DESARROLLO Y ELABORACIÓN DE RECETAS DE PASTERIA

1. Recetas de pastelería I
2. Recetas de pastelería II
3. Recetas de pastelería III

UNIDAD DIDÁCTICA 18. DESARROLLO Y ELABORACIÓN DE RECETAS DE PANADERÍA

1. Recetas de panadería I
2. Recetas de panadería II
3. Recetas de panadería III

MANUALES

Manual de Pastelería y Panadería

SEGURIDAD EN RESTAURANTES (FREE COVID)

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN

1. Los nuevos paradigmas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PREVENCIÓN SANITARIA

1. Los coronavirus
2. Riesgos biológicos
3. Cadena de infección
4. Exposición al agente biológico
5. Huésped
6. Higiene de manos
7. Lavado, guantes y mascarillas
8. Desinfección del entorno
9. Medidas específicas
10. Medidas de higiene
11. Medidas para los trabajadores
12. Maniobra de Heimlich
13. Manual Restaurante Covid Free
14. Test

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DISEÑO Y DISTRIBUCIÓN

1. Planos
2. Mamparas y otros
3. El aire acondicionado
4. El ozono
5. Empresas de desinfección

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MARKETING DIGITAL PARA RESTAURANTES

1. Aumentar y fidelizar clientes
2. Marketing gastronómico
3. Tripadvisor y otros sitios
4. JustEat, Deliveroo, Glovo, Ubereats
5. Google My Business
6. Whatsapp
7. Facebook
8. Instagram
9. Youtube
10. Estrategia en redes sociales
11. La fan page
12. Facebook ads
13. Copywriting para facebook
14. Instagram para empresas
15. Tarea
16. Test