



ecuador  
ama la vida



## Contenido:

### Módulo I: 240 horas (6 meses)

- **Higiene y Sanidad**

*Introducción*

*Definiciones generales*

*Manipulación de alimentos*

*Operación de alimentos con sistema HACCP*

*Buenas Practicas Manipulación (BPM)*

*Microorganismos*

*Locomoción y destrucción de microorganismos*

*Vías y tipos de contaminación de los alimentos*

*Organigrama y departamentos de A&B*

*Seguridad en la Cocina*

*Mantenimiento y limpieza de equipos y utensillos*

*Manipulación e higiene alimentaria*

*Diseño e instalación de equipos*

*Limpieza y desinfección - métodos*

*Control de plagas y roedores*

*Requisitos de higiene y salud*

*Ciclos y tiempos de almacenamiento de los alimentos*

*Prevención*

*Enfermedades transmitidas por los Alimentos (ETA)*

- **Dietética y Nutrición**

*Definiciones generales*

*OMS*

*Alimentación Complementaria y Suplementaria*

*Clasificación de nutrientes*

*Orgánicos e Inorgánicos*

*Nutrientes No Esenciales y Esenciales*

*Macro y Micro nutrientes*

*Metabolismo*

*Tipos de Dietas*

*PI, VCT, IMC*

*¡Siempre dejando los mejores conocimientos a nuestros alumnos!*



ecuador  
ama la vida



- **Panadería (inicial, medio, avanzado)**

*Introducción*

*Definiciones generales*

*Historia de la panadería y sus evoluciones*

*Manejo de Utensillos*

*Definición y Tipos de harinas*

*Técnicas de bollería*

*Masas muertas*

*Fermentaciones*

*Gasificantes*

*Laminados*

*Fortificados*

*Enriquecidos*

*Rellenos*

*Decorados*

*Panadería Artística*

*Panes Nacionales e Internacionales ( variaciones)*

- **Bocaditos**

*Introducción*

*Definiciones generales*

*Historia del Bocado, Bocado*

*Reconocimiento de la materia prima*

*Manejo de Utensillos*

*Bocaditos Fríos*

*Bocaditos Calientes*

*Bocaditos Hojaldrados (sal y dulce)*

- **Floristería**

*Introducción teórica*

*Definiciones generales*

*Manejo de Utensillos*

*Reconocimiento de la materia prima*

*Floristería básica*

*Arreglos Lineales*

*Arreglos Frutales*

*Arreglos Circulares*

*¡Siempre dejando los mejores conocimientos a nuestros alumnos!*



ecuador  
ama la vida



*Arreglos para Fechas Especiales*  
*Arreglos Toparios*

- **Galletería**

*Introducción*

*Definiciones generales*

*Reconocimiento de la materia prima*

*Manejo de Utensillos*

*Reconocimiento de los Tipos de galletas*

*Galletas Mangueadas*

*Galletas Cremadas*

*Galletas Estiradas*

*Galletas de Figuras*

*Galletería Artística*

## **Módulo II: 240 horas (6 meses)**

- **Administración de A&B**

*Introducción*

*Definiciones generales*

*Generalidades económicas y financieras*

*Contabilidad de costos*

*Organigrama de Bares, Restaurantes y Servicios de Alojamiento*

*Departamento de compras*

*Documentos del departamento de compras*

*Ciclo de control de operaciones*

*Análisis y proyección de resultados*

*Cotizaciones y proformas*

*Recepción de mercadería*

*Ciclos de recepción*

*Tarjeta Meat tag*

*Departamento de bodega*

*Inventarios*

*Kardex – métodos*

*Receta estándar*

*Mermas y rendimientos*

*Cálculos de rendimientos*

*Presupuestos*

*¡Siempre dejando los mejores conocimientos a nuestros alumnos!*



ecuador  
ama la vida



- **Chocolatería**

*Introducción Teórica*

*Definiciones generales*

*Reconocimiento de la materia prima*

*Manejo de Utensillos*

*Tableado*

*Fundición*

*Variación de Ganache*

*Chocolate al vacío*

*Pintura de Chocolate*

*Encapsulación*

- **Pizzería**

*Introducción*

*Definiciones generales*

*Reconocimiento de la materia prima*

*Definición y Tipos de harinas*

*Tipos de Masas*

*Tipos de Gasificantes y Emulsionantes*

*Tipos de Salsas*

*Tipos de Relleno*

*Tiempos de Amasado, Reposo, Leudo y Horneo*

- **Heladería – Globoflexia**

*Introducción*

*Definiciones generales*

*Reconocimiento de la materia prima*

*Historia de la heladería*

*Espesantes*

*Cremas*

*Raspados - Granizados*

*Helados Frutales*

*Helados Lácteos*

*Jarabes*

*Globoflexia (básico, medios, avanzados)*

*¡Siempre dejando los mejores conocimientos a nuestros alumnos!*



ecuador  
ama la vida



- **Pastelería (básica, intermedia, avanzada)**

*Introducción teórica*

*Definiciones generales*

*Reconocimiento de la materia prima*

*Manejo de Utensillos*

*Tipos de harina y grasas*

*Reconocimiento de bizcochuelos*

*Tortas Rellenas*

*Tortas Frías*

*Cakes Básicos*

*Cakes Rellenos*

*Pasteles con Proteínas*

*Masas de Hojaldre (Variaciones en Sal y Dulce)*

*Además Postres tradicional*

- **Repostería (básica, intermedia, avanzados)**

*Introducción teórica*

*Definiciones generales*

*Historia de la Repostería*

*Reconocimiento de la materia prima*

*Manejo de Utensillos*

*Variedad de Pies (Fríos, Horneados)*

*Variedad de Tartas*

*Corona Choux*

*Tipos de Parfait*

*Postres Fríos y sus derivaciones*

*Postres Minimalistas*

*Tortas frías*

*Repostería al plato*

*¡Siempre dejando los mejores conocimientos a nuestros alumnos!*