



## DISEÑO DE PRODUCTOS DE PASTERERÍA

---

**SKU:** CT2169

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. Composición de las materias primas.
2. Las calidades de las materias primas.
3. Variedades y subproductos.
4. Estacionalidad de las materias primas perecederas. tales como frutas y hortalizas.
5. Características de sabor. olor y color entre otras. de las diferentes materias primas.
6. Aplicaciones de un producto.
  - 6.1. Dosificación.
  - 6.2. Utilización.
  - 6.3. Propiedades.
  - 6.4. Productos donde se aplica.
  - 6.5. Elaboraciones.
7. Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboraciones de pastelería.
8. Transformaciones físico-químicas en las técnicas básicas de pastelería: batir. mezclar. amasar. incorporar. tamizar. entre otros.
9. Descripciones. caracterizaciones. métodos y aplicaciones más comunes.
10. Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas elaboraciones de pastelería.