



## Pastelería

El arte de la pastelería, es una experiencia única, la cual mezcla sabor, texturas y presentación, con el de convertir sencillos ingredientes en verdaderas obras maestras. Las personas que se apasionan por dicha arte aprenden técnicas básicas y vanguardistas de la pastelería. A su vez requiere personal con la capacidad para responder a las demandas de este sector, con la facultad de adaptarse a los permanentes cambios que se presentan.

El programa **Pastelería** que oferta el SENA tiene el objetivo de proporcionar al aprendiz las generalidades para la elaboración de pasteles, algunas cremas y salsas utilizadas, así como elaboración de mousses y pies.

### Contenido

- Repostería
- técnicas de base
- Pastas básicas
- Salsas básicas
- Elaboración de salsa de base fría

### Habilidades que Desarrolla

- Ensamblar productos de acuerdo a la receta estándar
- Aplicar métodos de conservación de postre

### Requisitos de Ingreso

Se requiere que el aprendiz tenga acceso a Internet y tecnología como computador. Además, dominio de los elementos básicos relacionados con el manejo de herramientas informáticas y de comunicación: correo electrónico, software para ofimática y navegadores.

*Inscríbese aquí!* 