

**CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL:**  
**PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO**  
**División Diseño y Programación Curricular**

**CURSO POST BÁSICO**  
**REPOSTERÍA BÁSICA**

**AREA** GASTRONOMÍA  
**ORIENTACIÓN** POST BÁSICA  
**DURACIÓN** 320 hs. totales

**ASIGNATURAS** TALLER ( 18 hs. semanales)  
DIBUJO ( 2 hs. semanales)

**EVALUACIÓN :** Se realizarán evaluaciones intermedias y finales, de acuerdo a la Reglamentación correspondiente, con acreditación al final de la especialidad.

**METODOLOGÍA** Los docentes realizarán las demostraciones correspondientes a cada tarea.

**OBJETIVOS:**

- \* Manipular adecuadamente los distintos productos usados en repostería
- \* Aplicar las distintas técnicas básicas de transformación de alimentos propias de la repostería
- \* Utilizar y limpiar la maquinaria
- \* Desarrollar el hábito de cumplir estrictamente las normas de higiene alimentaria
- \* Confeccionar las preparaciones básicas de repostería
- \* Preparar postres sencillos
- \* Colaborar en las tareas complejas
- \* Propiciar el trabajo individual y colectivo

**INSTRUMENTACIÓN**

- 1 Elaboraciones a base de plancha fina y sus variantes
- 2 Elaboraciones a base plancha gruesa y sus variantes
- 3 Postres y masas combinadas con merengues
- 4 Aplicaciones en salado-----  
-----54 hs.

- 5 Pasta choux dulce y salada-----  
-----30 hs.
- 6 Levadura, levadura de hojaldre-----  
-----36 hs.
- 7 Masa de hojaldre Parisen-----  
-----20 hs.
- 8 Masitas secas-----  
-----30 hs.
- 9 Postres helados con coulis-----  
-----20 hs.
- 10 Tortas arena y tartas-----  
----- 30 hs.
- 11 Tortas decoradas-----  
----- 30 hs.
- 12 Bombonería-----  
----- 20 hs.
- 13 Sandwiches y canapés-----  
-----10 hs.
- 14 Preparación de lunch con mesa de quesos y fiambres-----  
-----36 hs.

## 15 EVALUACIÓN

### 1 Elaboraciones a base de plancha fina y sus variaciones

\* Plancha fina

\* Cremas :a base de huevo  
crema de leche  
manteca  
frutas

\* Granas

\* Agar- Agar

\* Yema mola

## **2 Elaboraciones a base de plancha gruesas y sus variantes**

- \* Plancha fina
- \* Repostería de coco

## **3 Postres y masas combinadas con merengue**

- \* Isla flotante
- \* Gateau: chocolate  
frutas: secas, azucaradas

## **4 Aplicaciones en salado ( pionono, falsa casatta, triángulos, caramelizados)**

## **5 Pastas choux dulce y salado**

## **6 Levadura, levadura de hojaldre**

- \* pancitos : blanco, integral, verduras, frutos secos
- \* Masa Brioche
- \* Masa dulce: roscas, Trenzas, Bobás, Savarán
- \* Factura hojaldrada: media lunas, Danesa, empanadas

## **7 Masa de hojaldre Parisen**

- \* Aplicaciones: Vol au vent, jesuitas, empanadas, palmitas, palmitas alemanas, persianas,  
Hojaldre de queso, ( palitos, trencitas), pasteles.

## **8 Masitas secas**

- \* Aplicaciones : platense, frola, alemana, vienesa, de manga, yo- yo, Magdalenas, lengua de gato,  
tulitas, tejas- cigarrillos.

## **9 Postres helados con coulis**

- \* Mousses
- \* Bavarois
- \* Charlottes
- \* Aplicaciones de fruta, de chocolate, vainilla.

\* Casatta

\* Tiramisú

\* Omelette Surprise

## 10 Tortas arenas y tartas

\* Tortas Arenas

\* Aplicaciones: ( masa brisée ) dulce y saladas

Tarteletas: frías y calientes

Pie de Merengue

## 11 Tortas Decoradas

\* Aplicaciones: glasé, icing, chocolate, jalea. Pastas de azúcar

## 12 Bombonería

\* Huevos de pascua, figuras. Relleno de fondand, de mermelada de dulce de leche , natillas, de fruta.

## 13 Sandwiches, canapés

+ Variaciones de panes y rellenos

## 14 Preparación de lunch con mesa de quesos y fiambres

\* Bocados Fríos y Calientes

***Los bocados calientes propuestos para el lunch , son sugerencias que el Docente puede modificar en su planificación del mismo con sus alumnos:***

Brochettes salados, agridulces y dulces

Quinches

Arrollados primavera

Villeroy, croquetas

Empanaditas fritas

Ciruelas, dátiles, rellenos o envueltos

Souffés de queso ....

Strogonoff

Crepes de verdura con salsa de queso,

Pasta a la Caruso

Came al vino ...