

# MÁSTER

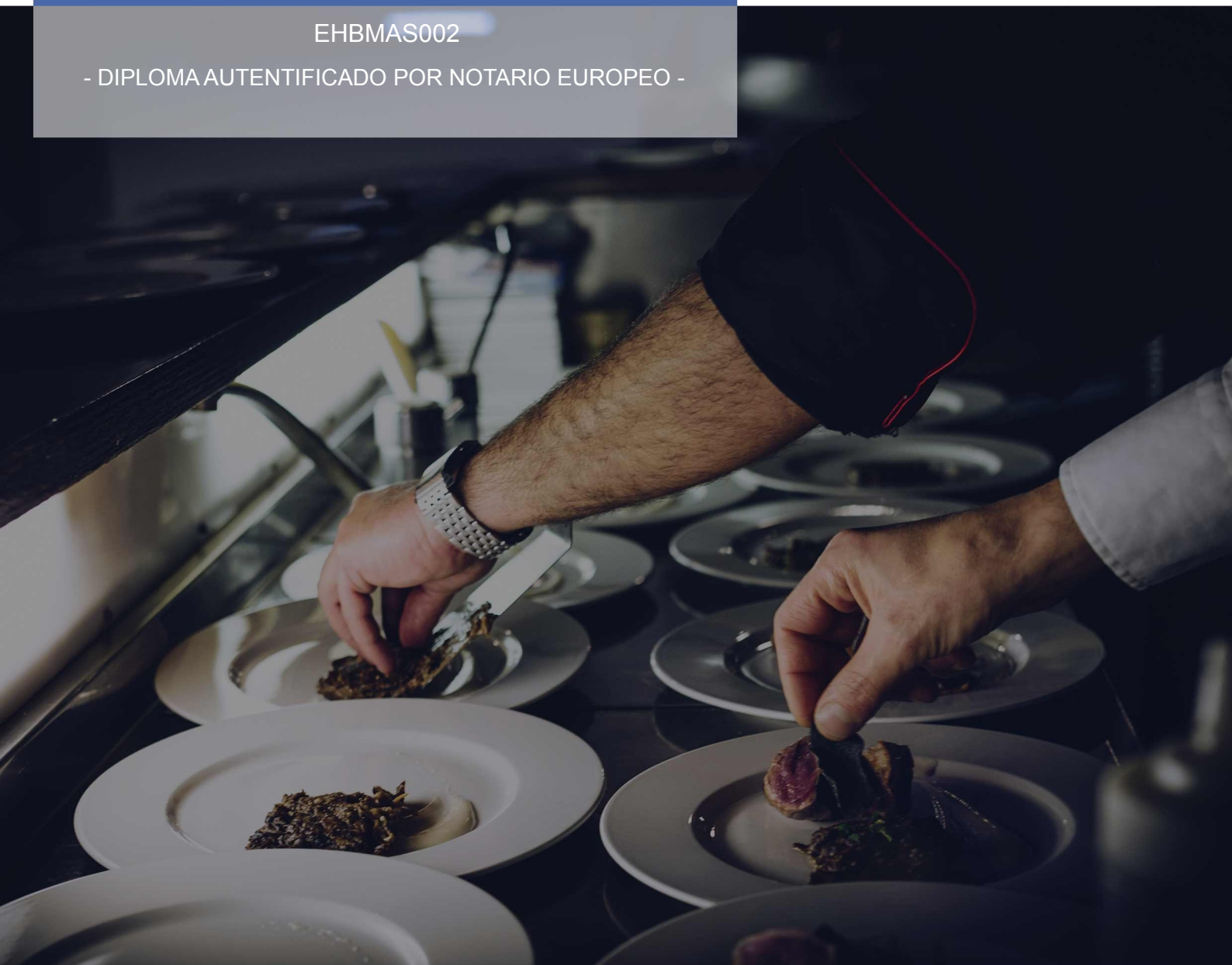
## MÁSTER INTERNACIONAL EN PASTELERÍA, REPOSTERÍA Y POSTRES

# Hostelería Benidorm

Escuela de Hostelería y Turismo  
de Benidorm y la Marina Baixa

EHBMAS002

- DIPLOMA AUTENTIFICADO POR NOTARIO EUROPEO -



## DESTINATARIOS

Esta Titulación está dirigida a empresarios, directivos, emprendedores, trabajadores, estudiantes y cualquier persona que pretenda adquirir los conocimientos necesarios en relación con este ámbito profesional.

El máster internacional en en pastelería, repostería y postres permite conocer la pastelería, repostería y los postres, la identificación y clasificación de la harina y el azúcar, las esencias, los colorantes, gasificantes y conservantes, las cremas, rellenos y almíbares, los merengues, las confituras y las mermeladas, los productos pasteleros/reposteros con base esponjosa, las masas estiradas, las masas fermentadas, los productos basados en frutas, la manipulación de alimentos, la prevención de riesgos laborales en hostelería, la gestión de stock y de almacén, la gestión de alérgenos e intolerancias, el protocolo en restauración y la seguridad en los restaurantes (Free Covid).

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 Grupo Esneca Formación. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo**.

## FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA  
600H



MODALIDAD  
ONLINE



\*La modalidad incluye módulos con clases en directo

CURSO INICIAL  
ONLINE



TUTORIAS  
PERSONALIZADAS



IDIOMA  
CASTELLANO



DURACIÓN  
HASTA UN AÑO  
\*Prorrogable



## IMPORTE

VALOR ORIGINAL: 1520€

VALOR ACTUAL: 380€

## CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el **“MÁSTER INTERNACIONAL EN PASTELERÍA, REPOSTERÍA Y POSTRES”**, de la ESCUELA HOSTELERÍA BENIDORM, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP y AEC, máximas instituciones españolas en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

## REDES SOCIALES

 [www.facebook.com/HosteleriaBenidorm](http://www.facebook.com/HosteleriaBenidorm)

 [www.linkedin.com/school/hostelería-benidorm](http://www.linkedin.com/school/hostelería-benidorm)

 [@hosteleriabenidorm](https://www.instagram.com/hosteleriabenidorm)

 [www.hosteleriabenidorm.com](http://www.hosteleriabenidorm.com)

 [@hostelbenidorm](https://twitter.com/hostelbenidorm)

 [www.hosteleriabenidorm.com/blog](http://www.hosteleriabenidorm.com/blog)

# CONTENIDO FORMATIVO

---

## MÓDULO 1. TÉCNICO SUPERIOR EN PASTELERÍA, REPOSTERÍA Y POSTRES

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. IDENTIFICACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LA HARINA Y AZUCAR

1. Identificación y características de la harina y azúcar
2. Clasificación y formas de comercialización
3. Cualidades Organolépticas
4. Aplicaciones en Pastelería y Panadería
5. Características Nutricionales

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESENCIAS, COLORANTES, GASIFICANTES, Y CONSERVANTES

1. Introducción
2. Identificación y características de las Esencias. Clasificación y usos. Aplicaciones en Pastelería
3. Identificación y características de Colorantes. Clasificación y usos. Aplicaciones en Pastelería
4. Identificación y características de Gasificantes. Clasificación y usos. Aplicaciones en Pastelería
5. Identificación y características de Conservantes Clasificación y usos. Aplicaciones en Pastelería
6. Aplicaciones prácticas

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. CREMAS, RELLENOS Y ALMÍBARES

1. Introducción
2. Cremas
3. Cremas en base a leche
  - Crema pastelera
  - Crema inglesa
  - Crema Chantilly
4. Cremas en base a grasa
  - Crema de mantequilla
  - Crema de Chantilly
  - La yema
  - La trufa
5. Cremas en base a cítricos y frutas
  - Crema de limón
  - Crema de moras, grosellas y arándanos
  - Crema de almendras
6. Almíbares
  - Descripción y características
  - Azúcar invertido
  - Jarabe de glucosa o glucosa líquida
  - Azúcar Fondant
  - Melaza

## **UNIDAD DIDÁCTICA 4. MERENGUES, CONFITURAS Y MERMELADAS**

1. Merengues
  - Suizo
  - Cocido
  - Italiano
2. Confituras
  - Características
  - Elaboración
  - Fases
  - Aplicaciones
3. Mermeladas
  - Características
  - Elaboración
  - Fases
  - Aplicaciones
4. Jaleas
  - Características
  - Elaboración
  - Fases
  - Aplicaciones
5. Calendario de frutas y aplicaciones
6. Química culinaria sobre frutas

## **UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRODUCTOS PASTELEROS/REPOSTEROS CON BASE ESPONJOSA**

1. Caracterización y clasificación
2. Masas esponjosas cremosas
  - Masa de Petisús
  - Masa de Cakes
  - Masa de 4/4
  - Masa de Bizcocho Mármol
  - Masa de Magdalenas
  - Masa de Sobaos Pasiegos
  - Masa de Mantecadas de Astorga
  - Masa de Bizcocho Miel y especias
3. Masas esponjosas aireadas
  - Masas de Bizcochos y bases de tartas
  - Masas de Souflés
4. Masas esponjosas líquidas, semilíquidas o para freír
  - Masa de Crépes
  - Masa de Floretas
  - Buñuelos de Frutas

## **UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRODUCTOS PASTELEROS/REPOSTEROS CON MASAS ESTIRADAS**

1. Pastas Secas
  - Pasta Sableux
2. Hojaldre
3. Pasta Quebrada
4. Medio Hojaldre
5. Pasta Brisa

6. Pasta Flora
7. El hojaldre
  - Común
  - Invertido
  - Rápido
  - Mitrad-Mitad
  - Empleo del Hojaldre
  - Empleo del Hojaldre en Pastelería Salada
  - Hojaldres con denominación Específica

## **UNIDAD DIDÁCTICA 7. PRODUCTOS PASTELEROS/REPOSTEROS CON MASAS FERMENTADAS**

1. Introducción a las masas de levadura
2. Elaboración de masas de bollería
3. Conservación de masas de bollería

## **UNIDAD DIDÁCTICA 8. PRODUCTOS PASTELEROS/REPOSTEROS BASADOS EN FRUTAS**

1. Cítricos
2. Fresas y Fresones
3. Manzanas
4. Melocotones
5. Melón
6. Pera
7. Plátano
8. Uvas
9. Frutas tropicales
10. Frutas del bosque o silvestre
11. Postres frescos
12. Postres cocidos
13. Frutas fritas

## **MÓDULO 2. MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

1. Enfermedades transmitidas por los alimentos
2. Infecciones alimentarias
3. Intoxicaciones alimentarias
4. Microorganismos más comunes
5. Materiales en contacto con los alimentos
6. Desinsección y desratización
7. El lavado de manos del manipulador de alimentos

## **MANUALES Y LEGISLACIÓN**

1. Manual Manipulador de Alimentos

## **TEST DE EVALUACIÓN**

1. Examen Final

## **MÓDULO 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN HOSTELERÍA**

1. Temario General
2. Trabajo y Salud. Riesgos profesionales.
3. Marco Normativo básico de Prevención
4. Riesgos ligados a las condiciones de seguridad
5. Riesgos ergonómicos y psicosociales.
6. Sistemas elementales de control de riesgos
7. Planes de emergencia y evacuación.
8. El control de salud de los trabajadores. Primeros Auxilios
9. Gestión y Organización de la Prevención.
10. Legislación básica. Ley de Prevención de Riesgos Laborales
11. Temario específico Sector Hostelería
12. Manipulación de Cargas
13. Las caídas
14. Atrapamientos y Quemaduras
15. Exposición y contacto con sustancias peligrosas
16. Golpes y cortes Manuales y legislación

## **MÓDULO 4. GESTIÓN DE STOCKS Y DE ALMACÉN**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONTENIDO DEL CURSO**

1. Tipos y diseños de almacén
2. Métodos de almacenaje
3. Análisis de stocks
4. Preparación de pedidos
5. Expedición de pedidos
6. Gestión de Almacén
7. Control de stocks

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. CURSO MULTIMEDIA DE FACTURAPLUS**

#### **PROGRAMA LIDER EN GESTIÓN COMERCIAL Y DE PROVEEDORES**

1. Alta de Empresa
2. Familias
3. Formas de pago y cobro
4. Grupos de Clientes
5. Departamentos
6. Trabajadores
7. Bancos y Remesas
8. Clientes
9. Agentes Comerciales
10. Proveedores
11. Transportistas
12. Almacenes
13. Artículos
14. Promociones
15. Fabricación
16. Facturar
17. Compras
18. Cobros
19. Propiedades de artículos
  - Programa Facturaplus en su versión gratuita.

## **MÓDULO 5. GESTIÓN DE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS**

1. Alérgenos
2. Síntomas y diagnóstico
3. Intolerancias alimentarias
4. Enfermedad celiaca
5. Tratamiento de alergias e intolerancias
6. Alérgenos alimentarios
7. Cereales
8. Alergia a las proteínas
9. Alergia e intolerancia al huevo
10. Pescados
11. Marisco
12. Cacahuetes
13. Apio, mostaza y sésamo
14. Sulfitos
15. Aspectos legislativos i
16. Aspectos legislativos ii
17. Aspectos legislativos iii
18. Reglamento ue 2011-i
19. Reglamento ue 2011-ii
20. Reglamento ue 2011-iii
21. Reglamento ue 2011- iv
22. Reglamento ue 2011- v
  - Reacciones de hipersensibilidad a los alimentos
  - Manual de alérgenos alimentarios y adaptación al reglamento UE 2011

## **MÓDULO 6. PROTOCOLO EN RESTAURACIÓN**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROTOCOLO Y TRATAMIENTOS DE PERSONAS**

1. El concepto de protocolo:
2. Normativas de carácter nacional, internacional y autonómico en restauración.
3. El tratamiento de las personas:
4. Normativa vigente de himnos, banderas y escudos.
5. Ordenación y uso de banderas en actos organizados en salones.
6. Ordenación y uso de banderas en fachadas de edificios o tras presidencias.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROTOCOLO BÁSICO Y NORMAS DE COMPORTAMIENTO EN RESTAURACIÓN**

1. La importancia de la indumentaria para cada acto.
2. Confección y uso de tarjetas de visita e invitaciones.
3. Normas de cortesía: presentaciones y saludos.
4. El uso de las flores en los diferentes actos.
5. Formas de mesa y organización de presidencias
6. Metodología habitual de ubicación de comensales.
7. Reglas básicas de una comida.
8. Planos de mesa y meseros.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROTOCOLO EN LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS**

1. Aperitivos, cócteles y recepciones.
2. Discursos y brindis.
3. Banquetes. Colocación de mesas y organización de presidencias.



4. Ruedas de prensa, comunicados de prensa y tour de table.
5. Negociaciones.
6. Firmas de acuerdos.
7. Convenciones.
8. Confección de cartas y menús.
9. Encoche y desencoche de personalidades.

## **MÓDULO 7. 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