

Modalidad **PRESENCIAL**



**UAI** **30 AÑOS**  
1995 - 2025  
Universidad Abierta Interamericana



**TALLER DE**

# **Pastelería Navideña**

**Productos clásicos de la mesa navideña.**

*(\*) Como requisito general, los participantes deberán contar con estudios secundarios completos o encontrarse cursando los últimos años del nivel medio, garantizando así que dispongan de la formación básica necesaria para sostener procesos de aprendizaje en el marco de la educación continua universitaria, que requieren autonomía, reflexión crítica y aplicación práctica de los contenidos.*



+54 9 11 2660 3030 / +54 9 11 5594 9903

**Duración:** 7 horas.

## Días y horarios:

Del 03 al 10 de noviembre de 2025.

**Lunes de 18.00 a 21.30 Hs.**

**Modalidad y localización:** Presencial - Cesyt.

Don Bosco 159, San Isidro.

100% presencial. La clase se dividirá en grupos de 3 alumnos, se explicarán los productos a desarrollar y cada grupo comenzará con la elaboración de los mismos.

## Aranceles:

### Externos:

Matrícula: \$50.000.-

+ 1 cuota de: \$400.000.-

### Socios Club Nación / Socios Clarín 365:

Matrícula: \$50.000.-

+ 1 cuota de: \$320.000.-

### Comunidad UAI\*\*/ ADEEPRA / Vaneduc:

Matrícula: \$30.000.-

Contado: \$202.000.- o 5 cuotas de: \$45.000.-

### Extranjeros no residentes en Argentina\*:

Matrícula: \$50.000.-

+ 1 cuota de: \$280.000.-

(\*) Suscriptores y/o familiares directos de los titulares de las credenciales.

(\*\*) Alumnos, graduados, y/o familiares directos.

**El arancel incluye todos los materiales y materias primas necesarios para la confección de las recetas, además de un delantal con pechera y gorro (de uso obligatorio en las clases prácticas).**

**El alumno deberá asistir a los talleres con chaqueta o remera blanca, pantalón negro o gris, delantal con pechera, gorro y calzado cerrado.**

## Dirigido a:

- Estudiantes y egresados de carreras afines.
- Profesionales en actividad.
- Emprendedores y microempresarios.
- Personas interesadas en desarrollar su propio emprendimiento en el rubro.

## Objetivos:

- Aprender a manejar herramientas de uso frecuente vinculadas con acciones de medición, utensilios diferenciados por su función y, finalmente, el mobiliario en relación a la organización del trabajo y el espacio disponible.
- Desarrollar técnicas específicas que todo ayudante en pastelería debe manejar en la práctica profesional, referidas al control de los envases, a las materias primas o preparaciones; a la indumentaria de trabajo; a la limpieza e higiene tanto personal como del lugar de trabajo; y a los sistemas de circulación relacionados con la distribución del espacio.
- Resolver problemas dentro de una cocina, en función de necesidades y demandas específicas.

## Resultados de aprendizaje:

- Identificar y clasificar distintos tipos de masas con levadura.
- Identificar y clasificar distintos tipos de masas quebradas.
- Identificar y clasificar batidos pesados.
- Utilizar herramientas y maquinas de gastronomía.
- Trabajar en equipo de forma colaborativa y creativa.
- Desarrollo de técnicas específicas para masas con levadura, masas quebradas y batidos pesados.

## Contenidos:

### **Clase 1: Stollen – Budín Ingles.**

Comportamiento de la levadura – Tipos de harina y sus usos - Sistemas de amasados – Batidos pesados.

### **Clase 2: Pan dulce – Garrapiñada de almendras – Galletitas de almendras y pistacho.**

Masas quebradas: tipos y sistemas de confección – Prefermentos: tipos y usos – Características de las masas pesadas.

## Calendario de encuentros:

Lunes 3/11 y 10/11 de 18hs a 21:30 Hs.

## A cargo de:

**Lic. Daniela Ayelén Venus.** Lic. En AdministrarCIÓN de empresas hotelera y gastronómica.  
Analista en servicios gastronómicos – Profesorado Universitario para la Educación Media y Superior.

