

# ***Berlinesas***



## Objetivo del programa

Que el alumno desarrolle y comprenda el proceso de elaboración de la masa de las berlinesas y crema pastelera.

## Temario

- Clase Demostrativa- práctica
- Amasado, laminado y cortado.
- Preparación de crema pastelera.
- Fritura de berlinesa
- Relleno de berlinesa
- Decorado

## Perfil de Ingreso

Personas con conocimientos generales en la elaboración de pan y/o que deseen aprender a elaborar berlinesas. (Mayores de 18 años)

## Perfil de Egreso

Al término de la clase el participante será capaz de desarrollar la masa de berlinesa, así como identificar los términos adecuados para tener un buen amasado, reposo y fermentado de las masas. Desarrollará la técnica para la elaboración de la crema pastelera.



### Duración

Sesión de 4 horas



## Ponentes

### Imparten el programa:



#### **Lic. David Eustacio Vega**

- Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas
- Certificación en el EC0618 Producción de pan artesanal. (certificado 2016)
- Certificación en el EC0076 Evaluación de la competencia de candidatos con base en Estándares de Competencia. (certificado 2016)
- Certificación en el EC0016 Atención a comensales en servicio de especialidades. (certificado 2016)
- Certificado en el EC0081 Manejo higiénico de los alimentos. (certificado 2016)
- Certificación en el EC0217 Impartición de cursos de formación del capital humano de manera presencial grupal. (certificado 2016)
- Curso básico de paquetería office. (2016)

#### **Lic. Juan Antonio Torres Reyes:**

- Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas
- Certificación en el EC0618 Producción de pan artesanal. (certificado 2016)
- Certificación en el EC0076 Evaluación de la competencia de candidatos con base en Estándares de Competencia. (certificado 2016)
- Certificación en el EC0016 Atención a comensales en servicio de especialidades. (certificado 2016)
- Certificación en el EC0217 Impartición de cursos de formación del capital humano de manera presencial grupal. (certificado 2016)
- Curso básico de paquetería office. (2016)

*Nota: El primer trimestre del año la impartición será en línea, a partir del segundo trimestre si la situación de COVID está controlada se impartirá en la modalidad presencial.*

## Métodos de pago

Caja / Banco / Transferencia



## Documentación

- Ficha de registro (Crea en línea)
- Copia INE
- Fotografías digitales recientes a color tamaño infantil

## Proceso de Inscripción



Registro en línea  
(Crea en Línea)



Entrega de  
documentos



Realiza el pago  
correspondiente