

PASTELERÍA PRÁCTICA PARA LA VIDA REAL

Contenidos:

- Aprendizaje práctico con explicaciones breves. Trabajo individual y grupal.
- Planificar el montaje de tartas por capas.
- Ejecutar recetas clásicas.
- Técnicas básicas de decoración.
- Presentar productos con acabado limpio.
- Bizcochos y almibares.

Objetivos:

- Adquirir competencias prácticas básicas en pastelería.
- Elaborar productos reales aplicables en el hogar y en pequeños proyectos de autoempleo.
- Valorar la pastelería tradicional base del aprendizaje.
- Fomentar la continuidad del alumno mediante un programa progresivo.

Desarrollo:

- Octubre = bases de pastelería y bizcochería.
- Noviembre = cremas, rellenos y montado básico.
- Diciembre = pastelería navideña tradicional.
- Enero = pastelería sin azúcar añadido.
- Febrero = chocolate y acabados simples.
- Marzo = pastelería vegana.
- Abril = tartas de queso.
- Mayo = pastelería tradicional canaria.
- Junio = masas quebradas y tartalettería.
- Julio = postres frescos de verano.

Duración del curso/taller:

10 meses (inicio: 08 de octubre 2026; final: 29 de julio 2027)



Días/horario:

Jueves de 17:00 a 20:00 horas.

Se imparte en:

Universidad Popular de Agüimes – C. Cultura Agüimes.

Material que debe llevar el/la usuario/a:

Libreta, bolígrafo o lápiz y delantal.

Cuota mensual: 65€

Imparte el curso/taller: Juan Carlos Moraes de Souza