CURSO

ARTE Y TÉCNICA EN MASAS Y HELADOS:

CREACIONES GOURMET Y EXPERIENCIA DE ALTA COCINA

5 semanas

96 horas académicas

Comunidad UTE y convenio: $500
Externos: $550

UTE FACULTAD CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y TURISMO

UTE EC | Xtratego ACADEMY

UNIVERSIDAD **UTE**

¿Quiénes somos?

La **Universidad UTE** es una institución de educación superior autónoma, de derecho privado y sin fines de lucro que recibe anualmente asignaciones del Estado para el otorgamiento de becas a estudiantes de escasos recursos económicos.

Nace en 1971 como Instituto Tecnológico Equinoccial, el 18 de febrero de 1986 se transforma en la Universidad Tecnológica Equinoccial y más tarde, el 2 agosto de 2018, a través de la reforma de la Ley de creación, se convierte en la Universidad UTE.

Cuenta con alrededor de 10 mil estudiantes, 1000 docentes y 325 administrativos, con 2 sedes en Quito y Santo Domingo y un nuevo campus en la provincia de Manabí. Se organiza en 8 facultades y para el período de octubre 2024 - 2, oferta 19 carreras de grado, 2 carreras tecnológicas, 19 maestrías y 11 especialidades médicas, además de un amplio número de cursos de educación continua.

Nuestras autoridades son: Rector Ricardo Hidalgo Ottolenghi (Doctor PhD en Medicina y Cirugía, Especialista en Cardiología) y Vicerrectora Verónica Guerra Cevallos (Médica, Doctora PhD. en Ciencias en Alergia e Inmunopatología).

UNIVERSIDAD UTE EC

Más de **MEDIO SIGLO** de **calidad académica**

CACES

ACREDITADA por el Consejo de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior - CACES.

QS STARS Online Learning

5 ESTRELLAS QS EN APRENDIZAJE EN LÍNEA otorgadas por Quacquarelli Symonds (QS), demuestra nuestro compromiso con la excelencia y la calidad académica.

QS WORLD UNIVERSITY RANKINGS

TOP 7 EN ECUADOR QS RANKING LATINOAMÉRICA Y CARIBE que evalúa el desempeño de las universidades a través de 8 indicadores académicos.

THE Times Higher Education IMPACT RANKING

TOP 2 EN ECUADOR TIMES HIGHER EDUCATION (THE) - RANKING DE IMPACTO articulado con los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas.

THE Times Higher Education LATIN AMERICA

TOP 5 EN ECUADOR TIMES HIGHER EDUCATION (THE) - RANKING AMÉRICA LATINA

INVESTIGACIÓN: 177 artículos publicados en revistas indexadas en Scopus 2023. 4 centros de investigación avanzada, 1 programa aeroespacial.

¿Te apasiona la **creación de productos innovadores de panadería y heladería**? Descubre cómo dominar técnicas tradicionales y contemporáneas para diseñar productos irresistibles que conquisten el mercado.

¡Este **CURSO** es para ti!

Este curso con certificación de 96 horas académicas, está diseñado para brindar a los/las participantes herramientas que les permitan dominar la elaboración de una amplia variedad de productos, desde masas tradicionales hasta helados y sorbets. A lo largo del programa, aprenderán a crear churros, donuts, pizzas, panes para hamburguesas y hot-dogs, utilizando técnicas clásicas y de alta calidad.

Este curso es ideal para quienes desean perfeccionar sus habilidades, logrando productos finales con una textura, sabor y presentación excepcionales, empleando ingredientes que destacan en el competitivo mercado gastronómico. ¡Lleva tu conocimiento culinario al siguiente nivel con nosotros.

PERFIL DE **INGRESO**

Requisitos

- Profesionales de la industria alimentaria: inmersos en el sector de alimentos y bebidas que desean diversificar sus competencias con conocimientos de masas y heladería.
- Estudiantes de Gastronomía: aquellos que están en formación y desean complementar su conocimiento con técnicas de elaboración de masas, helados y sorbets.
- Emprendedores Gastronómicos: personas que planean iniciar o expandir un negocio relacionado con productos elaborados con masas, helados y sorbets.

PERFIL DE **EGRESO**

Al finalizar el curso, los participantes habrán desarrollado las siguientes competencias, destrezas y habilidades:

Competencias técnicas:

- Aplica técnicas básicas para la elaboración de masas fritas, planas y enriquecidas, así como técnicas adecuadas para la elaboración de helados y sorbets con sabores intensos y texturas suaves.
- Desarrolla productos utilizando ingredientes frescos de manera creativa y profesional
- Diseña diferentes tipos de helados y sorbets con sabores únicos y personalizados
- Crea donnuts, churros, pizzas y panes aplicando técnicas de panadería específicas.

Competencias comerciales:

- Analiza las demandas en el mercado de la panadería y heladería.
- Diseña productos de panadería y heladería de manera con materia prima de alta calidad.
- Elabora propuestas comerciales innovadoras que responden a las tendencias actuales de consumo.

MODALIDAD

El curso será ejecutado en modalidad híbrida. Dividido en 2 módulos de 5 talleres que se desarrollarán de forma presencial los días sábados. Durante los talleres presenciales se desarrollarán clases prácticas en cocina con demostraciones y retroalimentación directa. La integración de actividades en línea (Moodle) para el trabajo autónomo complementan y refuerzan el aprendizaje práctico en clase. Soporte: Asistencia continua de un especialista a través de la plataforma en línea.

PLAN DE **ESTUDIOS**

MÓDULO	TEMA
1 **Delicias de la masa de la tradición a la innovación**	**Domina el arte de las masas y frituras:** Aprende a elaborar donuts y churros perfectos, controlando tiempo y temperatura para lograr texturas y sabores irresistibles.
	Perfecciona masas planas: Descubre los secretos de la pizza italiana, aplicando las técnicas adecuadas de horneado para obtener un producto auténtico y delicioso.
	Crea masas enriquecidas: Prepárate para diseñar panes de hamburguesa y hot-dog de calidad, respetando los procesos clave para obtener resultados excepcionales en cada producto.

MÓDULO	TEMA
2 Heladería creativa	**Domina las técnicas avanzadas de heladería:** Aprende a formular helados cremosos y sorbets, controlando cada etapa del proceso para lograr texturas perfectas y sabores únicos.
	Explora la creatividad y tradición: Utiliza infusiones y técnicas innovadoras para crear helados con identidad propia, respetando los procesos esenciales de temperatura y tiempo.
	Perfecciona sorbets frescos: Descubre cómo desarrollar sorbets de calidad superior, utilizando ingredientes frescos y explorando nuevas propuestas creativas que resalten su autenticidad.

PERFIL **DOCENTE**

Daniel Fierro

- Máster en Gestión de Turismo y Patrimonio Gastronómico.
- Máster en Gestión Empresarial.
- Máster Pâtisserie.
- Docente de las asignaturas de panadería y pastelería en la Universidad UTE.

Francisco Villagómez

- Administrador Gastronómico.
- Jefe Pastelero Corporativo en Los Troncos, Fuegos Ancestrales.
- CEO de FY pastelería.
- Docente de pastelería desde el año 2022.

INICIO DE CLASES

18 de enero, 2025

Consultas a Educación Continua UTE

educacion_continua@ute.edu.ec
(02) 2990 800 Ext. 2189

UNIVERSIDAD UTE EC

Conoce más de la
Facultad de Ciencias Gastronómicas y Turismo
de la **Universidad UTE**