



PROGRAMA SEMIPRESENCIAL
PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

8 MESES



Sumérgete en el mundo de la Panadería y Pastelería

Aprende desde cero panadería, pastelería y repostería, domina técnicas y tendencias que han revolucionado el rubro de la mano de nuestra Chef especialista.

Este programa de dará las habilidades necesarias para que tu puedas realizar tus propias creaciones e iniciar tu negocio propio con una visión totalmente innovadora.



DIRIGIDA A:

Público en general interesado en dominar en las diferentes técnicas de panadería, pastelería y repostería.

OBJETIVO:

Al finalizar el programa los participantes serán capaces de elaborar diferentes tipos de pan, empanadas, pasteles y postres a nivel comercial. Asimismo, tendrán los conocimientos sólidos para emprender un negocio de panadería y pastelería.



FECHA DE INICIO

15 de Marzo



DURACIÓN

8 meses

HORARIO TURNO TARDE

CLASES TALLER

Miércoles y Jueves

2:00 pm a 5:45 pm

*LOCAL SANTÉ

Calle León Velarde 213-Yanahuara



CLASES VIRTUALES

Martes 2:00 pm a 4:30 pm

Viernes 1:30 pm a 4:45 pm



CLASES DEMOSTRATIVAS EN VIVO Y PRESENCIALES

*Requisito: prueba covid para ingreso a taller

MÓDULO I – PANADERÍA

Duración 2 meses

Teoría

Técnicas de reconocimiento del producto de Panadería y BPM en panadería.

Sesión 1

Pan pita tradicional
Pan francés

Sesión 2

Pan trigo
Pan baguette

Sesión 3

Pan hamburguesa
Pan anís

Sesión 4

Pan guagua
Bizcocho de canela

Sesión 5

Petipan
Pan coliza

Sesión 6

Pan sarnita
Pan chuta

Sesión 7

Pan brioche
Pan croissant bicolor

Sesión 8

Pan de molde
Pan de molde de salvado

Sesión 9

Pan lulo
Pan conchita de vainilla

Sesión 10

Tostadas de avena
Pan pizza

Sesión 11

Pan savarin
Pan karamandukas

Sesión 12

Pan salvado
Pre pizza

Sesión 13

Pan de maíz
Pan de avena y manzana

Sesión 14

Pan de quinua
Cinnamon roll

Sesión 15

Rosca de reyes
Pan de kiwicha

Sesión 16

Berlinesas
Donas

Sesión 17

Pan de cebaba, habas y maíz
Pan grisinos de ajonjolí

Sesión 18

Pan de cúrcuma
Pan de cerveza

Sesión 19

Pan de arándanos
Pan relleno de queso

Sesión 20

Pan yema
Pan de camote

Sesión 21

Pan de cebolla
Pan de rocoto

Sesión 22

Pan de coco
Pan de albahaca y ajo

MÓDULO II – MASAS SECAS

Duración 2 meses

Teoría

Costos en Panaderías y Diseño y Equipamiento en Panadería

Sesión 1

Alfajores de maicena
Galletas lunette

Sesión 2

Galletas de jengibre
Galletas de ajedrez

Sesión 3

Galletas de coco
Rosquitas de anís

Sesión 4

Galletas de anís
Galletas de café

Sesión 5

Galletas mangueadas
Polvorones

Sesión 6

Galletas chocochip
Galletas de naranja y coco

Sesión 7

Galletas de avena
Galletas de salvado

Sesión 8

Galletas de Maíz
Galletas de kiwicha

Sesión 9

Galletas azahar
Condesitas

Sesión 10

Pie de limón
Tarta de durazno

Sesión 11

Pastel de acelga
Quiché de jamón y queso

Sesión 12

Pie manzana
Tarta de piña

Sesión 13

Trujillano
Tartaleta de chocolate

Sesión 14

Turrón de doña pepa
Alfajor de miel

Sesión 15

Hojaldre piñitas
Hojaldre platanitos

Sesión 16

Hojaldre cigarros
Hojaldre mil hojas

Sesión 17

Volován de pollo
Hojaldre orejitas

Sesión 18

Relámpagos
Repollos

Sesión 19

Empanada mixta
Salteñas

Sesión 20

Empanadas fritas
Corbatitas

Sesión 21

Empanada árabe
Empanada de pollo

Sesión 22

Empanada de carne
Voladores

MÓDULO III – MASAS BATIDAS

Duración 2 meses

Teoría	Gestión de Industrias Panaderas y Marketing en panificación
Sesión 1	Pionono clásico Pionono chocolate
Sesión 2	Bizcochuelo de tradicional Torta helada
Sesión 3	Chifón Biscotelas
Sesión 4	Queque de vainilla Queque marmoleado
Sesión 5	Queque inglés Queque de plátano
Sesión 6	Queque de avena Queque de quinua
Sesión 7	Queque de manzana Queque de chocolate
Sesión 8	Muffins de limón Muffins de arándanos
Sesión 9	Cupcake de chispas de chocolate Cupcake de fresa
Sesión 10	Pastel de choclo Trufas de ron
Sesión 11	Chocotejas Brownie
Sesión 12	Torta tres leches de café
Sesión 13	Torta selva negra
Sesión 14	Torta Moka
Sesión 15	Torta de zanahoria
Sesión 16	Torta red velvet
Sesión 17	Torta arcoiris
Sesión 18	Torta de coco
Sesión 19	Torta de novia
Sesión 20	Torta de cerveza
Sesión 21	Cheesecake de arándanos Panna cotta
Sesión 22	Suspiro a la limeña Mousse de pisco sour

MÓDULO IV – DECORACIÓN DE TORTAS

Duración 2 meses

Sesión 1

Torta tallada de Osito

Sesión 2

Torta infantil
(figuras en gelatina)
Tallado en gelatina

Sesión 3

Torta encapsulada
de gelatina
Mosaico de fresas

Sesión 4

Brillo espejo

Sesión 5

Torta de fresa

Sesión 6

Fondant
Esferas de chocolate
Maqueta

Sesión 7

Torta Infantil

Sesión 8

Maqueta torta de novia



INVERSIÓN

Matrícula: s/. ~~220~~

s/. 200 *válido hasta 06 Feb.

- Programa completo: 08 cuotas de S/. 330 (cada una)

Incluye:

- Uniforme de 4 piezas
- Fotocheck
- Recetario virtual
- Clases virtuales y grabadas
- Insumos a excepción de exámenes finales



Incluye Certificación Modular a nombre del Instituto Stendhal

*Previo pago

Requisitos: Copia de DNI, copia de recibo de agua o luz, prueba COVID y carnet de vacunación.

Resolución Ministerial N° 0236-2007-ED

