



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

30 Mayo



## DURACIÓN

8 meses



## HORARIO TURNO MAÑANA

### CLASES TALLER

Miércoles y Sábado

8:30 am a 11:15 am

### CLASES VIRTUALES

Lunes 8:30 am a 10:30 am

Martes 9:00 am a 12:15 am

\*Local Santé

Calle León Velarde 213 - Yanahuara



## CLASES DEMOSTRATIVAS EN VIVO Y PRESENCIALES

# 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

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

Resolución Ministerial N° 0236-2007-ED

