

PROGRAMA INTENSIVO



Perfil:

Personas que deseen iniciarse en el rubro de panadería.

Objetivos:

Adquirir conocimientos prácticos y teóricos que permiten elaborar variedad de productos de panadería, determinado rendimiento y costo asociados, aplicando técnicas de elaboración en los diferentes productos, siguiendo operaciones de higiene y seguridad alimentaria.

Duración: 120 horas distribuidas en 12 sesiones de 10 horas pedagógicas. (2 sábados al mes).

Horario: 9:15 a 17:30

Inicio: Sábado 13 de abril 2019.

CONTENIDOS

	HORAS
• Materias primas básicas de panadería y procesos en la producción de panadería	6 hrs.
• Higiene en la manipulación de alimentos	6 hrs.
• Prevención de riesgos laborales	3 hrs.
• Estandarización de productos	4 hrs.
• Equipamiento	2 hrs.
• Panadería Chilena	15 hrs.
• Panes enriquecidos	15 hrs.
• Panes hidratados	15 hrs.
• Panadería internacional	15 hrs.
• Productos de Bollería hojaldrada	10 hrs.
• Panes artesanales	7 hrs.
• Masa madre	12 hrs.

Forma de pago: la matrícula se cancela por transferencia o transbank, el arancel lo puedes cancelar hasta en 10 cheques sin interés a partir del 1° de abril 2019.

Requisitos: Cedula de identidad

El valor de cada programa es de 940.000 más 40.000 de matrícula

Por los 2 programas 1.600.000 y solo paga una matrícula.

ESCUELA INTERNACIONAL
ARTEBIANCA
PANADERÍA ■ PASTELERÍA

INSCRÍBETE!!!

📍 Exequiel Fernández 336, Ñuñoa
✉ contacto@artebianca.cl
@ www.artebianca.cl
☎ +56 2 2745 7086/+56 2 2205 2393
+56 2 2745 7088

Santiago - Chile

