

EMPRENDIMIENTO Y TÉCNICAS DE PANADERÍA ARTESANAL 80 HORAS



DIPLOMADO PANADERÍA 2019

Duración : 16 jornadas de 5 horas pedagógicas.

Dirigido a : Profesionales, emprendedores y todos quieran aprender a partir de los conceptos básicos técnicos en panadería desde panes tradicionales chilenos hasta panes artesanales europeos de alta hidratación con enfoque 100% práctico, basado en la productividad y énfasis en la estandarización y rendimientos de los productos a elaborar.

Fecha : Martes 6 Agosto / finaliza Martes 8 Octubre 2019.

Horario : 19:00 a 22:45 hrs.

MARTES 06/AGOSTO

- Introducción a la panadería.
 - Materias primas indispensables en panificación.
 - Métodos de elaboración.
- Higiene en la manipulación de alimentos.

JUEVES 08/AGOSTO

- Panadería Chilena básica
- Dobladas
 - Amasado
 - Tortilla con chicharrones

MARTES 13/AGOSTO

- Panadería Chilena Masas baja hidratación
- Hallulla
 - Bocado de dama
 - Coliza

JUEVES 15/AGOSTO FERIADO

MARTES 20/AGOSTO

- Panadería Chilena Masas Hidratadas
- Marraqueta
 - Rosita
 - Chocoso.

JUEVES 22/AGOSTO

- Emprendimiento.
 - Identificar la documentación necesaria para constituir legalmente una empresa.
- Marketing.
 - Analizar nuevos hábitos y tendencias de los consumidores.
 - Estudiar a los competidores.
- Estudiar oportunidades y amenazas del mercado.

MARTES 27/AGOSTO

- Panes enriquecidos (Especial Soft)
- Pan Frica
 - Pan de molde
 - Pan de hot dog

JUEVES 29/AGOSTO

- Panes saborizados
- Pan de betarraga
 - Pan de espinacas
 - Pan de cúrcuma
 - Estandarización de productos.

MARTES 03/SEPTIEMBRE

- Equipamiento y tecnología utilizada en panadería.
- Ciencia y tecnología del trigo:
 - El trigo, tipos y usos.
 - Composición de harinas.
 - Parámetros de calidad.
 - Maduración, conservación y almacenamiento.

JUEVES 05/SEPTIEMBRE

- Panes de alta hidratación
- Baguette
 - Ciabatta
 - Mini baguette integral
 - Técnicas de panificación en panes de alta hidratación.
 - Estandarización de productos.

MARTES 10/SEPTIEMBRE

- Productos de bollería hojaldrada
- Facturas- Cachitos.
 - Vol au vent.
 - Palmeritas.

JUEVES 12/SEPTIEMBRE

- Productos de bollería hojaldrada fermentada
- Croissant
 - Pan de chocolate
 - Danesas

MARTES 24/SEPTIEMBRE

Panadería para emprendedores.

JUEVES 26/SEPTIEMBRE

- Panes Internacionales
- Bolla gallega
 - Fougasse
 - Pan Viena.
 - Pan Focaccia.

MARTES 01/OCTUBRE

- Panes con masa madre
- Pan molde multigrano
 - Pan rustico con romero y queso

JUEVES 03/OCTUBRE

- Panes con masa madre
- Pan saborizado con aceitunas
 - Molde integral miel y nuez

MARTES 08/OCTUBRE

- Panes artesanales
- Hogazas centeno
 - Ciabatta rustica
 - Hogaza integral y semillas
 - Técnicas de decoración y acabados en panes artesanales.

ENCUÉTRANOS

- 📍 Exequiel Fernández 336, Ñuñoa, Santiago
- ☎ +56 2 2745 7088 / +56 2 2745 7086
- 🌐 www.artebianca.cl

ESCUELA INTERNACIONAL

ARTEBIANCA
PANADERÍA ■ PASTELERÍA