

INTENSIVO VERANO

TÉCNICAS DE PANADERÍA, ESTANDARIZACIÓN Y PRODUCCIÓN 60 HORAS.

9 JORNADAS DE 5 HORAS PEDAGOGICAS

MODALIDAD LUNES – MIÉRCOLES Y VIERNES DE 19:00 A 22:45.

INICIO LUNES 13 DE ENERO 2020– FINALIZA VIERNES 31 ENERO 2020.

Dirigido a: Quienes quieran aprender todos los métodos de elaboración para poder desarrollar de forma óptima una gran variedad de productos de panadería. Conocer los insumos, su correcto uso, así como identificar equipamiento necesario para la elaboración de productos de panadería. Con una metodología de enseñanza 100% práctica, que permite mayor autonomía en los participantes, basado en la productividad y énfasis en la estandarización y rendimiento de los productos a elaborar.

Valor: \$390.000

Valor oferta dic- 2019 \$350.000

CONTENIDOS

CONTENIDOS	OBJETIVOS
<ul style="list-style-type: none">• Panadería Chilena	<ul style="list-style-type: none">• Elaborar productos de panadería tradicional chilena, identificando métodos de elaboración, fermentación y horneado según corresponda.<ul style="list-style-type: none">✓ Pan amasado.✓ Marraqueta.✓ Hallulla.✓ Dobladas.
<ul style="list-style-type: none">• Panes enriquecidos.	<ul style="list-style-type: none">• Elaborar productos enriquecidos de panadería, aplicando técnicas de elaboración, fermentación y horneado según corresponda. Identificar variedad de moldes para elaborar diferentes formatos.• Elaborar panes saborizados• Elaborar panes soft• Elaborar panes con fibra y semillas.<ul style="list-style-type: none">✓ Pan de espinaca✓ Pan de beterraga✓ Pan molde, frica y hotdog✓ Hogaza de miel y nuez✓ Hogaza integral.
<ul style="list-style-type: none">• Panes hidratados	<ul style="list-style-type: none">• Elaborar productos de panadería en base a masas muy hidratadas, siguiendo operaciones básicas de producción en los talleres prácticos, aplicando técnicas de panificación.<ul style="list-style-type: none">✓ Pan ciabatta.✓ Bolla Gallella✓ Baguette – Baguette integral✓ Fougasse✓ Focaccia✓ Masa pizza a la piedra