



PROGRAMAS SÁBADOS INTENSIVOS **PANADERÍA**

Objetivos:

Programa sábados intensivos de panadería, dirigido a amantes del rubro y quienes busquen conocer y adquirir diferentes técnicas comenzando por productos de panadería tradicional chilena hasta finalizar con el desarrollo de variedad de productos de panadería de alta hidratación y bollería hojaldrada.

Con una duración de 9 sesiones además de elaborar variedad de productos, podrán identificar los insumos básicos, así como aplicar los procesos de elaboración para lograr productos óptimos.

Por otra parte, de forma transversal determinarán rendimiento y costos asociados, siguiendo siempre operaciones de higiene y seguridad alimentaria.

Opción de realizar práctica de (1 mes). (No obligatoria).

Duración : 9 sesiones de 10 horas pedagógicas. (2 sábados al mes).

Horario : 9:15 a 17:30.

Inicio : Sábado 07 de marzo 2020.

VALOR : **\$840.000 + 40.000 Matrícula.**

CONTENIDOS

- Materias indispensables en panadería y procesos en la producción de panadería.
- Higiene en la manipulación de alimentos
- Estandarización de productos
- Prevención de riesgos laborales
- Equipamiento
- Panadería Chilena
- Panes enriquecidos (saborizados y soft)
- Panes hidratados
- Productos de Bollería hojaldrada.
- Panes con Masa madre



INSCRÍBETE!!!



Exequiel Fernández 336, Ñuñoa



contacto@artebianca.cl



www.artebianca.cl



+56 2 2745 7086/+56 2 2205 2393
+56 2 2745 7088