



PROGRAMAS SÁBADOS INTENSIVOS PASTELERÍA

Dirigido a :

Amantes del rubro y quienes busquen conocer y adquirir diferentes técnicas ya sea como pasatiempo o para tener nociones de emprendimiento.

Objetivos:

Conocer y adquirir diferentes técnicas comenzando por productos de pastelería chilena identificando métodos adecuados de elaboración, lo que permitira desarrollar variedad de productos reconociendo la importancia y el uso de los diferentes insumos aplicando procesos de elaboración.

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 determinaran 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 14 de marzo 2020.

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

CONTENIDOS

- Materias indispensables en pastelería y métodos de elaboración en pastelería.
- Higiene en la manipulación de alimentos
- Estandarización de productos
- Prevención de riesgos laborales
- Equipamiento
- Masas quebradas
- Merengues
- Pastelería Chilena
- Productos de Bollería hojaldrada.
- Masas batidas
- Masas escaldadas
- Chocolatería



INSCRÍBETE!!!



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