

CERTIFICACIÓN PROFESIONAL

# PANADERÍA INTERNACIONAL

Certificación intensiva de lunes a viernes con formación profesional a nivel nacional e internacional más especializada y completa del rubro.



## PANADERÍA INTERNACIONAL

PRIMER CICLO	SEGUNDO CICLO	TERCER CICLO	CUARTO CICLO	PRÁCTICA I
Gestión de empresas	Gestión de empresas	Introducción a la panadería	Tipos de masas madres y sus aplicaciones	Práctica Profesional
Técnicas de marketing	Desarrollo de proyectos	Técnicas de fermentación	Tecnología de las masas fermentadas	
Higiene en la manipulación de alimentos	Etiquetado de los alimentos	Masas de baja hidratación	Masas de baja hidratación	
Prevención de riesgos	Gestión de calidad	Masas de mediana hidratación	Masas de mediana hidratación	
Comunicación efectiva	Efectividad laboral	Masas de alta hidratación	Masas de alta hidratación	
Equipamiento	Productos alternativos	Técnicas de viennoiserie	Técnicas de viennoiserie	
Teoría de taller aplicada	Teoría de taller aplicada	Técnicas y elaboración de masas enriquecidas	Técnicas y elaboración de masas enriquecidas	
Costos de la producción	Costos de la producción	Panadería tradicional chilena	Panadería europea	
		Elaboración alimentos alternativos	Técnicas de terminación y decoración	

Escuela Artebianca realiza adecuaciones curriculares permanentes en sus programas de estudios, para asegurar la actualización de los contenidos, por lo que este programa podría ser modificado.

CERTIFICACIÓN PROFESIONAL

# PANADERÍA INTERNACIONAL

Certificación intensiva de lunes a viernes con formación profesional a nivel nacional e internacional más especializada y completa del rubro.



## OBJETIVO:

Desarrollar competencias profesionales y especializadas de panadería.

Identificar y aplicar procesos en la elaboración de una gran variedad de productos, entregando todas las herramientas teóricas y prácticas necesarias para desempeñarse en forma autónoma.

## JORNADAS:

AM

PM

VESP.

## HORARIO:

8:30 a 12:30 hrs.

14:00 a 18:00 hrs.

19:00 a 22:45 hrs.

## METODOLOGÍA:

Metodología de enseñanza basada en un sistema mixto

**40%**  
E-LEARNING

**60%**  
TALLERES PRESENCIALES

**TOTAL 350 HORAS**

### Módulos teóricos

Lunes a jueves	Actividades virtuales de autoaprendizaje	Videos, cápsulas, ppt, pdf, excel, paper, etc.
	Video conferencias	De lunes a jueves jornadas con los docentes a cargo de los diferentes módulos

### Módulos prácticos

Lunes a viernes	Talleres 100 % presenciales	Desarrollo de trabajo autónomo en la elaboración de productos
	Desarrollo de productos	Montaje y presentación
		Estandarización de productos

## NUESTRAS PRÁCTICAS

Las prácticas tienen como objetivo, contribuir a la formación de los alumnos, empleando las técnicas y métodos adquiridos durante el desarrollo del programa de estudio y así ganar mayor experiencia y aplicarlos en su vida profesional. Opción de práctica Internacional.

