

CERTIFICACIÓN PROFESIONAL

PASTELERÍA INTERNACIONAL

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

ESCUELA INTERNACIONAL
ARTEBIANCA
PANADERÍA PASTELERÍA GASTRONOMÍA

PASTELERÍA INTERNACIONAL

PRIMER CICLO	SEGUNDO CICLO	TERCER CICLO	CUARTO CICLO	PRÁCTICA I
Gestión de empresas	Gestión de empresas	Introducción a la pastelería	Normas de presentación E.U.P.F.	Práctica Profesional
Técnicas de marketing	Desarrollo de proyectos	Masas quebradas	Masas quebradas	
Higiene en la manipulación de alimentos	Etiquetado de los alimentos	Masas escaldadas	Técnicas de viennoiserie	
Prevención de riesgos	Gestión de calidad	Técnicas de masas batidas	Técnicas de masas batidas	
Comunicación efectiva	Efectividad laboral	Cremas y rellenos	Cremas y rellenos	
Equipamiento	Productos alternativos	Pastelería clásica chilena	Pastelería clásica europea	
Teoría de taller aplicada	Teoría de taller aplicada	Chocolatería básica	Elaboración de bombones y rellenos	
Costos de la producción	Costos de la producción	Chocolatería aplicada	Pastelería moderna	
		Técnicas de terminación y decoración	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

PASTELERÍA 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 pastelería.

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.

