

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.

PERFIL DEL EGRESADO

Capacitado para realizar las operaciones en la elaboración de productos de panadería y pastelería.

Con desarrollo de habilidades que permiten entregar calidad y excelencia en sus productos.

Profesional altamente capacitado en el bienestar y salud destacando la artesanidad en los procesos que desarrolla.

Formado para trabajar en equipo y ejercer liderazgo.

Destaca por su capacidad, dominio en los procesos de producción y su conocimiento en el manejo de insumos y maquinaria.

Capacidad, dominio en el uso y manejo de alta tecnología gastronómica.

Creatividad para desarrollar recetas aplicando estrictos controles de calidad y BPM.

Capacitado con las últimas tendencias en panificación y pastelería a nivel nacional e internacional.

OBJETIVO:	Desarrollar competencias profesionales y especializadas de panadería.	JORNADAS:	HORARIO:
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.		AM	8:30 a 12:30 hrs.
		VESP.	19:00 a 22:45 hrs.

METODOLOGÍA:
Metodología de enseñanza basada en un sistema mixto

30%
E-LEARNING

70%
TALLERES PRESENCIALES

TOTAL 350 HORAS

Módulos teóricos			Módulos prácticos		
Lunes a jueves	Actividades virtuales de autoaprendizaje	Videos, cápsulas, ppt, pdf, excel, paper, etc.	Lunes a viernes	Talleres 100 % presenciales	Desarrollo de trabajo autónomo en la elaboración de productos
	Video conferencias	De lunes a jueves jornadas con los docentes a cargo de los diferentes módulos		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.

