

Nuevo Curso corto

Panadería y Pastelería

Descripción:

Como egresado de la especialidad técnica de Panadería y Pastelería estarás capacitado con las últimas tendencias en panificación y pastelería, regional nacional e internacional. Podrás conocer, respetar y manipular adecuadamente los productos de nuestra biodiversidad, con la ventaja de proponer e innovar en la creación de platos. Tendrás las herramientas para emprender tu propio negocio del rubro.



Dirigido a:

Todas las personas, estudiantes y emprendedores apasionados por la cocina que quieran aprender cómo hacer pasteles y actualmente no tengan una formación avanzada o profesional. Es un curso ideal para aquellos que tengan negocios de repostería y deseen aprender técnicas modernas de decoración de pasteles.

Duración:

04 Módulos

Modalidad:

Virtual y Presencial

- Virtual** Clases en tiempo real vía Microsoft Teams.
- Presencial** Sede José Galvez Av. Lima Mza. 82 Lote. 4a A.H. Villa Jose Poeta

Requisitos:

- Carné de sanidad emitido por un Centro de Salud, vigencia mínima de 6 meses.
- Copia de DNI, pasaporte o carné de extranjería.

- 01 Foto tamaño carnet a color con fondo blanco.

Malla Curricular

Módulo 1 : Pastelería Básica

- Cakes Básico I:**
 - Queque marmoleado
 - Queque Inglés
 - Queque de Novia
- Cakes Básico II:**
 - Queque de Yogurth
 - Queque de Coco
 - Queque Hindú
- Bizcochuelos:**
 - Bizcochuelo Base
 - Bizcochuelo de Chocolate
- Masa Quebranta I:**
 - Pie de Limón
 - Pie de Manzana
- Masa Quebranta II:**
 - Tartaleta de fruta
 - Quiche Lorraine
- Cakes de Chocolate:**
 - Brownie
 - Torta de Chocolate
 - Brownie de Chocolate Blanco
 - Pionono
- Galletería:**
 - Galleta Dominó y de boquilla
 - Galleta Choco chip
- Exámen Final del Módulo**

Malla Curricular

Módulo 2 : Pastelería Fina I

- Torta Clásica:**
 - Sacher Torte
 - Fraisier
 - Queque de Novia
- Torta Clásica II:**
 - Chessecake
 - Bruselina
 - Soufflé Frío
 - Coulis de Acompañamiento
- Chocolatería:**
 - Trufas , Sublime
 - Beso de Moza
- Torta Clásica III:**
 - Charlotte
 - Ópera
- Merengues:**
 - Merengado de Chirimoya
 - Dacquoise de Lucuma
- Postres Ligeros:**
 - Mouse de Maracuyá en canasta de chocolate
 - Bavaroise de Mango
- Tortas clásicas:**
 - Mousse 3 Chocolates
 - Torta de Mocha
 - Tiramisú
 - Selva Negra
- Exámen Final del Módulo**

Malla Curricular

Módulo 3 : Pastelería Fina II

- Hojaldre:**
 - Strudel de Manzana
 - Tarta de Espinaca
- Muffins:**
 - Muffins de Choco chip
 - Muffins de Plátano
- Pasta Choux:**
 - Croquembouche
 - París Brest
 - Muffins relleno Ganache 3 sabores
- Postres Friables I:**
 - Urubamba
 - Zucoto
- Postres Friables II:**
 - Mousse de Fresa en copa
 - Semifredo de Mango en copa
 - Bolas de Oro
- Postres Minimalistas:**
 - Mini Operas
 - Mini Tiramisú
 - Mini Selva Negra
- Tortas Clásicas:**
 - Tres leches de Chocolate
 - Delicia de Durazno
- Exámen Final del Módulo**

Malla Curricular

Módulo 4 : Panadería

- Pan hecho a mano I:**
 - Pan de Yema
 - Petit Pan
 - Pan Hamburguesa
- Pan hecho a mano II:**
 - Cachitos de Manteca
 - Pan Dulce
- Pan hecho a mano III:**
 - Masa para Pizza
 - Pizza Americana
 - Pizza Hawaiana
 - Pizza Peperoni
- Panes sucedaneos I:**
 - Pan de Quinua
 - Pan de Camote
- Panes sucedaneos II:**
 - Pan de Avena
 - Pan de Soya
- Panes sucedaneos III:**
 - Pan Integral
 - Pan de Maca
- Panes saborizados I:**
 - Pan Pizza
 - Pan Aceituna
- Panes saborizados II:**
 - Pan de Aji
 - Pan de Especias
- Panes embolsados I:**
 - Pan de Molde
 - Pan de Molde Integral
- Panes embolsados II:**
 - Pan Brioche
 - Karamandunka
- Panes hojaldrados:**
 - Croissant Clásico
 - Croissant de jamón y queso
- Panes embolsados III:**
 - Chancay
 - Pan de Leche
- Exámen Final del Módulo**

Beneficios:



Más de 26 años de EXPERIENCIA educativa.



Certificación de SIDEM Instituto licenciado por MINEDU.



Interacción en tiempo real con docentes y compañeros de estudios.



Plana docente de trayectoria y experiencia comprobada en Gestión Pública.



Certificado
A nombre de:
Instituto San Ignacio de Monterrico



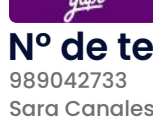
Métodos de pago:



Nº de cuenta
Nº: 194-7433163-0-53
CCI: 002-194-0074-33163-05398



Nº de cuenta
Nº: 000 - 2632608
CCI: 009-054-00000-2632608-82



Nº de teléfono
989042733
Sara Canales Aguilár

Para hacer EFECTIVA su certificación realice el **abono a nuestras cuentas** y envíenos el **voucher de pago** más la foto de su DNI para validar al **987546134**.

Depositar a nombre de:

Instituto San Ignacio de Monterrico
(RUC : 20512297111)

Informes e Inscripciones:

Sede José Galvez
Av. Lima Mza. 82 Lote. 4a A.H. Villa Jose Poeta (Paradero 9.5 José Galvez)

916 137 155
987 546 134

informes@sidem.edu.pe

SIDEM
SAN IGNACIO DE MONTERRICO

@sidem.edu.pe

www.sidem.edu.pe