

# MI PRIMERA PASTELERÍA



**Lunes a viernes / 5 días consecutivos**

Mi primera pastelería es un programa hecho para quienes buscan emprender y tener un negocio en el rubro de pastelería. Con este intensivo conocerás procesos y herramientas que permitan identificar lineamientos para iniciar en el mundo de la pastelería artesanal. Determinar costos asociados a la inversión inicial y productiva de proyecto.

Conocer y aplicar operaciones básicas de producción, respetando normativa sanitaria vigente. Conocer equipamiento y determinar como elegir el adecuado según necesidades productivas. Desarrollar variedad de productos de pastelería, determinando costos y rendimiento de fórmulas. Sin duda, este intensivo es un excelente primer paso para impulsar tu negocio.



## Incluye:

- Insumos.
- Certificado de participación avalado por Escuela Internacional Artebianca.
- Recetario con fichas técnicas.
- Pechera y gorro.
- Degustación y análisis de todos los productos elaborados.

## Elaboran:

- Galletas y alfajores.
- Tartas y pie.
- Masas batidas.
- Pastelería chilena.
- Masas choux y cremas de rellenos.

Módulos de talleres prácticos y teóricos  
**100% presenciales.**

## Contenidos:

- Teoría de técnicas aplicadas de pastelería y costos de producción.
- Elaboración de galletas y alfajores.
- Elaboración de masas batidas.
- Equipos para producción.
- Elaboración de productos de pastelería chilena.
- Elaboración de masa choux y cremas de relleno.
- Higiene en la manipulación de alimentos.