SÁBADOS INTENSIVOS

Técnicas de panadería



ESCUELA INTERNACIONAL
ARTEBIANCA
PANADERÍA · PASTELERÍA · GASTRONOMÍA

Este programa te permitirá conocer y adquirir distintas técnicas aplicadas en los diferentes productos de panadería, iniciando con los **tradicionales panes de nuestro país, para continuar con los esponjosos panes soft, panes de mediana hidratación y saborizados.**

5 sábados.

Valor: $499.000.

100% práctico.

Más información
escaneando el QR

Te entregaremos todos los secretos para realizar de forma autónoma los más delicioso panes.



INCLUYE

- Insumos
- Fichas técnicas de producción.
- Pechera.
- Degustación y análisis de productos elaborados.
- Certificado de participación avalado por Artebianca.

CONTENIDOS

- Vocabulario técnico.
- Los 12 pasos en panadería.
- Métodos de elaboración.
- Fermentación.
- Equipamiento.
- Horneo de productos.
- Higiene en la manipulación de alimentos.
- Tipo de contaminación.
- Buenas prácticas de manufactura.
- Calidad y seguridad alimentaria.
- Normativa vigente.

Certificado.

Habilidades prácticas para producir con calidad.

ELABORAN

- Panadería tradicional chilena:
  Hallulla.
  Marraqueta.
  Dobladita.
  Bocado de dama.
- Panes enriquecidos.
- Panes soft.
- Molde.
- Hot- dog.
- Panes saborizados.
- Espinaca.
- Curcuma.
- Panes integrales.
- Integral Semillas.
- Centeno.



ESCUELA INTERNACIONAL

ARTEBIANCA

PANADERÍA · PASTELERÍA · GASTRONOMÍA

+56 9 4277 0662
+56 9 4021 1606

contacto@artebianca.cl

www.artebianca.cl

@artebianca.cl

Exequiel Fernández 336 ñuñoa, Santiago

