CERTIFICACIÓN

# *Panadería*

Pensada para quienes buscan ir más allá de aprender recetas: comprender los procesos, perfeccionar sus técnicas y estar preparados para las exigencias y tendencias de la panificación contemporánea, tanto a nivel nacional como internacional.




ESCUELA INTERNACIONAL

ARTEBIANCA

PANADERÍA · PASTELERÍA · GASTRONOMÍA

Esta certificación te prepara para dominar procesos de producción, manejo de insumos y maquinaria, aplicando técnicas, control de calidad y BPM. Además, desarrollarás creatividad, liderazgo y trabajo en equipo para crear productos de panadería con identidad y excelencia.

**Mañana:** 8:30 a 12:30 hrs.

**Vespertino:** 19:00 a 22:30 hrs.

**Lunes a Viernes.**
**14 semanas más práctica profesional.**

**Valor: $**2.490.000.



**80% práctico + 20% teórico**

## REQUISITOS

Más información
**escaneando el QR**

### INGRESO:

- Pago de matrícula ($250.000)
- Licencia enseñanza media.
- Fotocopia cédula de identidad.
- Certificado de nacimiento.
- Entrevista personal.

### APROBACIÓN:

- 80% de asistencia
- Realización de práctica profesional.
- Aprobación de los módulos teóricos y prácticos

## ASIGNATURAS TEÓRICAS

### Transversales

- Seguridad alimentaria e higiene en la manipulación de alimentos.
- Prevención de riesgo.
- Uso de equipos y utensilios en panadería.
- Rendimiento y costo de la producción.
- Gestión de calidad en la producción gastronómica.

### Complementarias

- Gestión de empresa.
- Comunicación efectiva.
- Efectividad laboral.
- Técnicas de marketing.
- Etiquetado de los alimentos.
- Desarrollo de proyecto

## ASIGNATURAS PRÁCTICAS

### Fundamentos

- Materias primas y su química.
- Técnicas de amasado.
- Métodos de fermentación.
- Procesos y control.

### Bases

- **Selección y formulación de ingredientes:** básicos, enriquecedores y alternativos.
- **Elaboración de prefermentos:** Métodos directos e indirectos.
- **Masa madre:** Creación, refresco y mantenimiento de cultivos.
- **Balance de recetas:** estructura y porcentaje panadero.

### Panadería

- Panadería tradicional chilena y europea.
- Panes por niveles de hidratación (baja, media y alta).
- Fermentadas dulces.
- Hojaldradas.
- Panes soft.
- Panes enriquecidos y saborizados.
- Hojaldradas fermentadas.



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

