CERTIFICACIÓN

# *Pastelería*

Esta certificación te prepara para desarrollar productos de pastelería tradicional con altos estándares de calidad y compromiso, tanto en procesos artesanales como industriales.



ESCUELA INTERNACIONAL
ARTEBIANCA
PANADERÍA · PASTELERÍA · GASTRONOMÍA

Adquirirás conocimientos prácticos en materias primas, técnicas de pastelería, horneo, batido, mezclas, mediciones y decoración, junto con competencias para liderar procesos y transformar tu pasión por los dulces en una oportunidad comercial para emprender y desarrollarte en este oficio.

**Mañana:** 8:30 a 12:30 hrs.

**Tarde:** 14:00 a 18:00 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 pastelería.
- Fundamentos y procesos dentro de la pastelería
- 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

- Técnicas y procesos aplicados en pastelería.
- Técnicas y uso de manga

### Bases

- Cremas y rellenos aplicados en pastelería.
- Tipos de merengue y sus usos.
- Introducción a la chocolatería.

### Masas

- Galletas.
- Quebradas para tartas.
- Batidas con materia grasa.
- Hojaldradas.
- Batidas sin materia grasa.
- Fermentadas dulces.
- Escaldadas y sus aplicaciones.

### Pastelería

- Tortas clásicas.
- Pastelería de vitrina.
- Pastelería clásica europea.
- Bombones y rellenos.

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

