



CERTIFICACIÓN EN PANADERÍA

Esta certificación te dejará plenamente capacitado para realizar operaciones en la elaboración de productos de panadería, a través del desarrollo de habilidades que permiten entregar calidad y excelencia en los productos elaborados. Te convertirás en un profesional altamente capacitado en el bienestar y salud, que se destacará por la artesanidad en los procesos que desarrolla. Tendrás las habilidades de formación para trabajar en equipo y ejercer liderazgo, destacando por tu capacidad y dominio en los procesos de producción y el conocimiento en el manejo de insumos y maquinaria. Tendrás capacidad, dominio en el uso y manejo de alta tecnología panadera, junto con la creatividad para desarrollar recetas aplicando estrictos controles de calidad y BPM. Egresarás completamente capacitado con las últimas tendencias en panificación a nivel nacional e internacional.

 **Horario:** Lunes a viernes 08:30 a 12:30 hrs.

 **Duración:** 420 horas. (14 semanas)

80% + 20% = 100%
HORAS PRÁCTICAS HORAS TEÓRICAS PRESENCIAL



Plataforma con material de estudio.



Full networking
(apoyo académico y profesional de la Escuela para ubicar práctica y empleo).



REQUISITOS

Inicio:

- Pago de matrícula \$200.000.

Admisión:

- Licencia enseñanza media.
- Fotocopia cédula de identidad.
- Certificado de nacimiento.
- Entrevista personal.

Término:

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

ESCUELA INTERNACIONAL

ARTEBIANCA
PANADERÍA ■ PASTELERÍA ■ GASTRONOMÍA



PANADERÍA

PRIMER CICLO	SEGUNDO CICLO	TERCER CICLO	CUARTO CICLO	PRÁCTICA I
Gestión de empresas	Gestión de empresas	Introducción a la panadería	Tipos de masas madres y sus aplicaciones	Práctica Profesional
Técnicas de marketing	Desarrollo de proyectos	Técnicas de fermentación	Tecnología de las masas fermentadas	
Higiene en la manipulación de alimentos	Etiquetado de los alimentos	Masas de baja hidratación	Masas de baja hidratación	
Prevención de riesgos	Gestión de calidad	Masas de mediana hidratación	Masas de mediana hidratación	
Comunicación efectiva	Efectividad laboral	Masas de alta hidratación	Masas de alta hidratación	
Equipamiento	Productos alternativos	Técnicas de viennoiserie	Técnicas de viennoiserie	
Teoría de taller aplicada	Teoría de taller aplicada	Técnicas y elaboración de masas enriquecidas	Técnicas y elaboración de masas enriquecidas	
Costos de la producción	Costos de la producción	Panadería tradicional chilena	Panadería europea	
		Elaboración alimentos alternativos	Técnicas de terminación y decoración	

METODOLOGÍA

- Metodología de enseñanza que comprende un sistema presencial y práctico con énfasis en la elaboración de productos.

Teléfono:
+56 9 6597 1305



contacto@artebianca.cl



www.artebianca.cl



Exequiel Fernández 336 Ñuñoa, Santiago



ESCUELA INTERNACIONAL

ARTEBIANCA
PANADERÍA ■ PASTELERÍA ■ GASTRONOMÍA

