

Programa de Educación Continua en Cocina

La pasión por aprender te abre
el camino para ser mejor





Programa de Panadería

Dirigido:

A todas las personas que trabajan en el área de panadería, y para aquellas personas que buscan aprender y dominar las técnicas, procesos de elaboración y creación de nuevas recetas.

Objetivos:

Conoce el proceso de producción del pan, desde la funcionalidad de sus ingredientes hasta su proceso comercial.

- Aprende técnicas básicas de panadería,
- El proceso de panificación paso a paso,
- Elabora los panes tradicionales nacionales e internacionales
- Crea tus propias recetas.
- Desarrolla el conocimiento de las recetas tradicionales y elabora tus propias recetas en base a los requerimientos de tus clientes.

Nos diferenciamos:

- Clases presenciales
- Clases 100% prácticas desarrollando tus habilidades.
- Talleres adicionales con la participación de expertos en las diferentes áreas.
- Instructores expertos en los diferentes módulos.
- Certificado de aprobación del programa avalado por el Instituto Superior Universitario San Isidro

Llevamos 15 años en el mercado caracterizándonos por SER los mejores en nuestros programas de capacitación.

CONTENIDOS DEL PROGRAMA

MODULO I: Introducción y generalidades del curso.

- Bienvenida y presentación del programa
- Manejo de Buenas prácticas de Manufactura

Módulo II: INTRODUCCIÓN A LA PANADERÍA

- Reconocimiento de productos su funcionalidad y los equipos a utilizar.
- Historia de la panadería
- Ingredientes básicos y su función en el proceso de panificación.
- Propiedades nutritivas del pan
- Nuevas tendencias en panadería
- Maquinaria y utensilios básicos en panadería
- Conservación y almacenamiento de panes y masas

Módulo III: FORMULACIÓN Y PROCESO DE PANIFICACIÓN

- Formulación panadera
- Hojas de ruta y fichas estándar
- Proceso general de la panificación (teórico-práctico con masas básicas)
 - Pesado
 - Amasado
 - Pre-fermentación
 - Boleado y postura
 - Fermentación
 - Dar formas a las masas
 - Fermentación final
 - Horneado
 - Enfriamiento
 - Almacenaje
- Proceso de amasado
 - Amasado a mano
 - Amasado en máquina
- Prefermentos (teórico-práctico)
 - Masa madre
 - Biga
 - Esponja
 - Polish



Elaboración práctica panes con formas trensa, guaguas de pan.

Módulo IV: PANES INTERNACIONALES

- Pan Brioche (Francia)
- Baguette (Francia)
- Croissan (Francia)
- Pizza (Italia)
- Focacha (Italia)
- Grisines (Italia)
- Pumpernikel
- Rollos de canela
- Pretzel
- Bretszel
- Baka chocolate (Rusia)
- Bagels
- Donas
- Pan de muerto
- Concha Mexicana
- Pan de jamón
- Pan de camote



Módulo V: PANES PARA CELEBRACIONES ESPECIALES

- Pan de pascua
- Panettone
- Stollen
- Pandoro
- Rosca de reyes



Módulo VI: PANES NACIONALES

- Rodillas de cristo
- Cholas de guano
- Pan de Ambato
- Mestizo cuencano
- Guaguas de pan
- Pan de carnaval
- Pan de yuca
- Pan de cebolla
- Pan de leche
- Pan cara sucia
- Bollo lojano
- Pan de choclo
- Galletería básica.



Módulo VII: PANIFICACIÓN SALUDABLE

- Panes integrales
- Pan de avena
- Pan sin gluten
- Pan Keto
- Panes con fermentos largos



Módulo VIII: PANIFICACIÓN COMERCIAL

- Aditivos para la panificación.
- Panes básicos de dulce
 - Empanada de dulce
 - Gusanitos con mermelada
 - Caracoles de dulce
 - Pan de chocolate
 - Empolvado de dulce
 - Pan cara sucia
- Panes básicos de sal
 - Enrollados
 - Cachitos
 - Enquesillados
 - Pan cortado
 - Pan mixto
 - Pan suizo
 - Pan de maíz
 - Roscas
 - Bizcocho de dulce y sal
 - Pan de hamburguesa



Módulo VIII: ESTANDARIZACIÓN Y COSTEO DE RECETAS (6 horas)

- Fichas Estándar
- Costeo de recetas
- Fijación de precios

METODOLOGIA:

- El programa será 100% práctico,
- En cada módulo, se realizará la inducción y presentación de los contenidos, recetas y mecanismos de evaluación.
- Clases demostrativas con las técnicas y procesos a seguir.
- Aplicación práctica de cada una de las recetas.
- Inspiración y creación de sus presentaciones para la evaluación final.



CALENDARIO:

Fecha de inicio: Lunes 12 de junio de 2023.

Lunes y miércoles de 17h00 a 21h00

Duración: 120 horas

16 semanas de clase.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA:

El objetivo del curso, es que nuestros participantes adquieran los conocimientos y desarrollen su máximo potencial. Se realizará a lo largo de cada módulo el seguimiento y retroalimentación de las clases, evaluando su participación activa y presentación de sus elaboraciones, cada módulo será evaluado y calificado de acuerdo a las actividades planificadas por el instructor.

CERTIFICADO A OBTENER:

Al concluir el programa, el participante recibirá el certificado de notas de haber aprobado con éxito cada uno de los módulos, y será acreedor al CERTIFICADO de aprobación del "Curso de Panadería" avalado por la carrera de Gastronomía de la Escuela de Ciencias de la Hospitalidad del Instituto Universitario San Isidro.

PROCESO DE INSCRIPCIÓN:

Requisitos:

- Llenar la ficha de inscripción
- Copia de la cédula de identidad.
- Foto tamaño carnet

Valor de la Inscripción y reserva de cupo: \$ 100,00

La Inversión total del curso: \$ 1.110,00

Planes de pago:

1. Prepago (efectivo): descuento 5 % \$ 1.045
2. Plan directo: 40% \$440,00 al inicio y
4 cuotas mensuales \$165,00
3. Plan 6 meses con tarjeta de crédito.

Tarjetas de crédito: **trabajamos con todas las tarjetas de crédito para diferir a 3 o 6 meses sin intereses.**

Tarjeta Pacificard: Solo corriente.

El programa Incluye:

- Uniforme (chaqueta y delantal)
- Todo el material didáctico (recetas), insumos y materia prima
- Uso de talleres y equipo técnico.

Adquiere los conocimientos, que necesitas para la elaboración y producción de pan, conoce las técnicas, productos y procesos. Descubre el mundo a través de las recetas nacionales e internacionales



SAN ISIDRO®
INSTITUTO UNIVERSITARIO

EDUCACIÓN
CONTINUA

📞 099 790 5449

📍 Av. Solano L2 y Av. 12 de Abril

🌐 www.sanisidro.edu.ec

📷 @institutosanisidroec

📘 San Isidro Instituto Universitario

🎵 sanisidroits

