CURSO · INDUSTRIA Y MANTENIMIENTO

Panadería y Pastelería

MODALIDAD	DURACIÓN	DISTRIBUCIÓN REFERENCIAL
A medida: presencial, online en vivo o e-learning	**24 horas cronológicas**	**75 % teoría · 25 % práctica**

DESCRIPCIÓN

Aprenderás a elaborar panes, masas y pastelería básica con técnicas de amasado, fermentación, horneado e higiene. Curso de 24 horas.

DIRIGIDO A

Emprendedores gastronómicos, ayudantes de cocina, personal de panaderías, casinos y amasanderías, y personas que quieren iniciar un negocio de panadería.

APRENDIZAJES ESPERADOS

- Identificar ingredientes y su función en panadería y pastelería
- Aplicar técnicas de amasado, fermentación y formado
- Elaborar panes tradicionales chilenos y masas dulces
- Preparar bizcochos, cremas y rellenos básicos
- Calcular costos de recetas y aplicar buenas prácticas de higiene

CONTENIDOS

- **Módulo 1:** Materias primas y equipamiento
- **Módulo 2:** Higiene y buenas prácticas
- **Módulo 3:** Panes tradicionales: marraqueta, hallulla y amasado
- **Módulo 4:** Masas dulces y hojaldradas
- **Módulo 5:** Pastelería básica: bizcochos y cremas
- **Módulo 6:** Costeo de recetas y presentación

METODOLOGÍA

Clases con exposición de contenidos, ejemplos aplicados y ejercicios prácticos. Los casos se adaptan al rubro y a la realidad de la empresa cliente.

EVALUACIÓN

Evaluación de los aprendizajes mediante actividades prácticas y/o prueba final. Quienes aprueban reciben un certificado de participación emitido por Saberes OTEC SpA, verificable en saberesotec.cl.

> **Contenido propuesto y adaptable.** Este programa es una propuesta referencial: los contenidos, la duración y la modalidad están sujetos a cambios según los requerimientos del cliente y se adaptan al giro y tipo de negocio de cada empresa. El curso puede dictarse en forma presencial, online en vivo o e-learning.