

CURSO
ARTE Y CIENCIA DE LA
PANADERÍA:
TÉCNICAS Y PROCESOS

Duración: 40 horas
Modalidad: Presencial Sede Sur





INTRODUCCIÓN

Elaborar masas es la base fundamental de la panadería y pastelería, donde la técnica y la creatividad se combinan para obtener productos de alta calidad. Este curso permitirá a los participantes adquirir las habilidades necesarias para crear diferentes tipos de masas, desde las más simples hasta las más complejas, aplicando estándares modernos de calidad y presentación.

COMPETENCIAS GENERALES

- Aplicar normas de higiene y manipulación de alimentos durante todo el proceso.
- Desarrollar habilidades de trabajo en equipo en la producción de masas.
- Incorporar creatividad e innovación en la elaboración y decoración de productos finales.





Politécnico
Internacional
Toda una experiencia



COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- Aplicar normas de higiene y manipulación de alimentos durante todo el proceso.
- Desarrollar habilidades de trabajo en equipo en la producción de masas.
- Incorporar creatividad e innovación en la elaboración y decoración de productos finales.

METODOLOGÍA

El curso combina sesiones teóricas y prácticas. Se iniciará con una explicación detallada de los ingredientes, herramientas y técnicas básicas, seguido de prácticas supervisadas donde los participantes elaborarán diferentes masas y productos. Cada módulo incluye demostraciones, talleres prácticos y evaluaciones.





Politécnico
Internacional
toda una experiencia



RECURSOS NECESARIOS

- Cocina equipada con amasadoras, hornos y herramientas básicas de panadería.
- Ingredientes específicos: harinas, levaduras, mantequillas, grasas, huevos, etc.
- Utensilios para laminado, cortado y decoración.
- Material audiovisual para ilustrar técnicas y procesos.

¡EMPIEZA YA TU CURSO Y CERTIFICATE!

FORMAS DE PAGO



CONTADO



**TARJETA
DÉBITO**



**TARJETA
CRÉDITO**



**FINANCIACIÓN
CON ENTIDADES
BANCARIAS**



CESANTÍAS

¡Gracias por su atención!

¿Alguna inquietud?

Contáctenos

313 8310 818

www.politecnicointernacional.edu.co



**Politécnico
Internacional**
toda una experiencia