



## DIPLOMADO **PANADERÍA Y REPOSTERÍA PARA PRINCIPIANTES**

### DESCRIPCIÓN

Se realizan diferentes actividades de enseñanza-aprendizaje prácticas y teóricas, orientadas a desarrollar en el estudiante las habilidades para realizar diferentes tipos de panes siguiendo los procesos de producción de la panificación haciendo uso de las técnicas clásicas francesas, teniendo en cuenta el mise en place y las buenas prácticas de manufactura (BPM).



**FECHA INICIO: 29 DE JULIO DE 2025**  
**HORARIO: MARTES, MIERCOLES Y**  
**JUEVES DE 6.00PM A 9:00PM**  
**DURACIÓN: 50 HORAS**  
**SEDE: NORTE**  
**MODALIDAD: PRESENCIAL**

## COMPETENCIAS ADQUIRIDAS

**El estudiante realiza preparaciones de panadería y pastelería clásica francesa teniendo en cuenta los diferentes procedimientos de Producción necesaria para la elaboración de los productos.**

El estudiante realiza diferentes tipos de panes siguiendo los procesos de producción de la panificación haciendo uso de las técnicas clásicas francesas, teniendo en cuenta el mise en place y las buenas prácticas de manufactura (BPM).

El estudiante hace formulación de recetas para la elaboración de panes según los requerimientos de sus clientes.

El estudiante elabora diversos panes que cumplen con los estándares gastronómicos de calidad (olor, color, sabor y textura), teniendo en cuenta los ingredientes implementados.

Explica y argumenta el proceso de la elaboración de productos de panadería teniendo en cuenta los procesos implementados según las técnicas clásicas francesas.



# CONTENIDO DIPLOMADO

- I** Conocimiento del programa y normas de clase.  
Porcentajes del panadero  
Ingredientes y equipos de panadería
  
- II** Pan dulce - Moldeado de Figuras (Roscones, peras )  
Pan Coco  
Técnicas de Elaboración de masas Fermentadas
  
- III** Baba savarin Grisines Donas  
Panes Italianos Enriquecidos
  
- IV** Pan molde Pan hojaldrado  
Técnicas de Elaboración de masas Pre- Fermentadas





# CONTENIDO DIPLOMADO

- V** Badka Brioche  
Técnicas de masas Aliñadas
  
- VI** Almojabanas Pandebono  
Pandeyuca  
Técnica de Amasijos Colombianos
  
- VII** Baguette  
Focaccia  
Técnicas de elaboración de panes de corteza y planos
  
- VIII** Pizza margarita  
Pizza napolitana  
Técnica de masa para Pizza





# CONTENIDO DIPLOMADO

- IX** Pan integral Pan de maíz  
Pan calentano  
Técnicas de aplicación de harinas alternativas
  
- X** Mil hojas Palmeritas  
Técnicas de Hojaldre
  
- XI** Genoise( tres leches)  
Brazo de reina  
Técnicas de Batidos Livianos
  
- XII** Torta de naranja con semillas de amapola  
Ponque de vino  
Chantilly  
Técnicas de Batidos Pesados





# CONTENIDO DIPLOMADO

- XIII** Pie de limón  
Tarta de frutos rojos  
Técnicas de masas Quebradas
  
- XIV** Aparato Quiche Pie de  
Manzana  
Técnicas de masas Quebradas
  
- XV** Cheesecake de oreo  
Tiramisú  
Postres Frios
  
- XVI** Alfajor  
Galletas chips de chocolate y Avena  
Técnicas de Galletería
  
- XVII** Profiteroles Eclairs  
Churros  
Técnicas de pasta Choux





## BENEFICIOS DE ESTUDIAR CON NOSOTROS

- UNIFORME
- INGREDIENTES
- UTENSILIOS
- CERTIFICADO DIGITAL

## FORMAS DE PAGO



Contado



Tarjeta  
débito



Tarjeta de  
crédito



Financiación  
con  
entidades  
bancarias



Cesantías



Politécnico  
Internacional  
*Toda una experiencia*



**¡GRACIAS POR SU ATENCIÓN!**

**¿ALGUNA INQUIETUD?**

**CONTÁCTENOS**

320 4632882

312 3239104

**WWW.POLITECNICOINTERNACIONAL.EDU.CO**



Politécnico  
Internacional

*Toda una experiencia*

