



Politécnico
Internacional
Toda una experiencia

DIPLOMADO EN PANADERÍA Y REPOSTERÍA

SEDE: NORTE
MODALIDAD: PRESENCIAL BOGOTÁ
DURACIÓN: 50 HORAS
HORARIO: SÁBADOS DE 7:00 AM A
3:00 PM

DOCENTE

OBJETIVO

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).



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 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



1. Conocimiento del programa y normas de clase.

- Porcentajes del panadero
- Ingredientes y equipos de panadería

2. Técnicas de Elaboración de masas Fermentadas

- Pan dulce
- Moldeado de Figuras (Roscones, peras)
- Pan Cocot



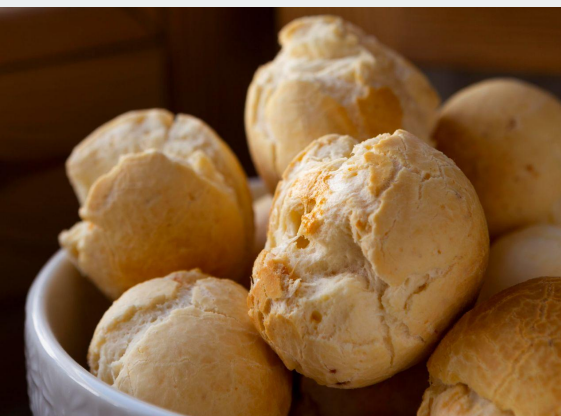
3. Panes Italianos Enriquecidos

- Baba savarín
- Grisines
- Donas

4. Técnicas de Elaboración de masas Pre-Fermentadas

- Pan molde
- Pan hojaldrado

CONTENIDO



5. Técnicas de masas Aliñadas

- Badka Brioche

6. Técnica de Amasijos Colombianos

- Almojabanas
- Pandebono
- Pandeyuca

7. Técnicas de elaboración de panes de corteza y planos

- Baguette
- Focaccia

8. Técnica de masa para Pizza

- Pizza margarita
- Pizza napolitana



9. Técnicas de aplicación de harinas alternativas

- Pan integral
- Pan de maíz
- Pan calentano

10. Técnicas de Hojaldre

- Mil hojas
- Palmeritas

CONTENIDO



11. Técnicas de Batidos Livianos

- Genoise(tres leches)
- Brazo de reina

12. Técnicas de Batidos Pesados

- Torta de naranja con semillas de amapola
- Ponque de vino
- Chantilly

13. Técnicas de masas Quebradas 1

- Pie de limón
- Tarta de frutos rojos

14. Técnicas de masas Quebradas 2

- Aparato Quiche
- Pie de Manzana



15. Postres Frios

- Cheesecake de oreo
- Tiramisústres Frios

16. Técnicas de Galletería

- Alfajor
- Galletas chips de chocolate y Avena

17. Técnicas de pasta Choux

- Profiteroles Eclairs
- Churros

POR QUÉ ESTUDIAR CON NOSOTROS



CERTIFICACIÓN E INSIGNIAS VIRTUALES

Insignias digitales que puedes compartir
en redes para mostrar lo que aprendiste.

MÉTODOS DE PAGO



CONTADO



TARJETA
DÉBITO Y
CRÉDITO



FINANCIACIÓN
CON ENTIDADES
BANCARIAS



CESANTÍAS

¡GRACIAS POR SU ATENCIÓN!



Comunícate con nosotros

313 831 0818

www.politecnicointernacional.edu.co