

DIPLOMADO EN

# PANADERIA Y REPOSTERIA

**Duración:** 28 horas

**Modalidad:** Presencial Bogotá

[www.politecnicointernacional.edu.co](http://www.politecnicointernacional.edu.co)



# DIRIGIDO A

Todo tipo de persona amante o apasionada por el arte de la panadería y repostería, procesos de elaboración,. Personas con deseos de adquirir conocimientos en el área dispuestas a disfrutar de unas clases llenas aprendizaje básico.

## JUSTIFICACIÓN

Este curso nace para dar respuesta a los constantes requerimientos y sugerencias hechas por los estudiantes, egresados, cocineros, amas de casa, aficionados y personas en general que se apasionan con el arte de la panadería y repostería y que quieren enfocarse fundamentalmente en el manejo de las diferentes técnicas, con materias primas de primera calidad, equipos e instalaciones adecuadas y con un grupo de docentes expertos en los diferentes temas y con amplia experiencia no solo como docentes sino como profesionales en el área.



Politécnico  
Internacional  
*toda una experiencia*



# CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

## 1 PANES ITALIANOS Y ENRIQUECIDOS

- Focaccia de puglia, pizza, grissinnes Brioche, Babá Savarin, Donut.

## 2 SEMI HOJALDRES - HOJALDRE

- Croissant, Danesas, brioche hojaldrado Milhoja, Tarta tatin.

## 3 PATE A CHOUX

- Profiteroles, Éclair, Paris Brest, Mousse de Durazno, mousse de chocolate

## 4 POSTRES FRIOS

- Cheese cake Oreo, tartaleta de frutos rojos

# BENEFICIOS DE ESTUDIAR CON NOSOTROS

- Delantal
- Gorro
- Ingredientes
- Cocinas equipadas

## FORMAS DE PAGO



**CONTADO**



**TARJETA  
DÉBITO**



**TARJETA  
CRÉDITO**



**FINANCIACIÓN  
CON ENTIDADES  
BANCARIAS**



**CESANTÍAS**



**¡Gracias por su atención!**

**¿Alguna inquietud?**

**Contáctenos**

**60-795 0000**

**[www.politecnicointernacional.edu.c](http://www.politecnicointernacional.edu.c)**



**Politécnico  
Internacional**  
*toda una experiencia*