



FORMACIÓN EN  
**PANADERÍA  
Y PASTELERÍA**

MODALIDAD:  
**SEMIPRESENCIAL**



Síguenos en:





Nuestra carta formativa te permitirá aprender los mejores métodos y técnicas de trabajo, sistemas de control, la ciencia y la nutrición, a través de la elaboración de más de **140 productos** de panadería y pastelería.



Acceso opcional al Plan emprendedor que te servirá para desarrollar tu emprendimiento.



Talleres para el desarrollo de competencias para la empleabilidad (competencias blandas).



Acceso al concurso Nova Emprende que cada año premia al proyecto emprendedor ganador con la cesión en comodato de 1 equipo completo de la maquinaria necesaria para iniciar su negocio.



Doble certificación por: Ministerio de Educación y Nova Escuela



Acceder al Credi Nova(\*), para aquellos alumnos que deseen adquirir Maquinaria Nova.

(\* Credi Nova: sujeto a evaluación previa aprobación.



Ser parte de nuestro programa de línea de carrera.



\*Participar en Masterclass internacionales virtuales en vivo.

\*A tarifas preferenciales



Orientación para el desarrollo de su negocio



Acceder al programa de especialización para alumnos y ex alumnos que deseen continuar con su desarrollo profesional a través de descuentos especiales.

TUS BENEFICIOS

# Aprende para EMPRENDER



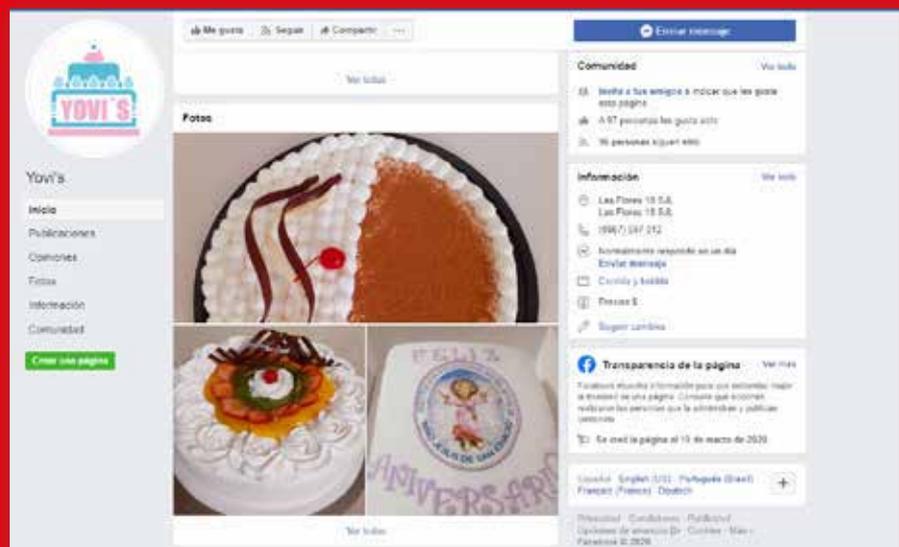
TE BRINDAMOS  
una herramienta  
**DIGITAL**

Desde el  
**INICIO**

Tu  
**Logotipo**



Tu  
**FanPage**  
de Venta





## Requisitos

Para la matrícula virtual: Se enviarán al correo [secretaria.academica@novaescuela.edu.pe](mailto:secretaria.academica@novaescuela.edu.pe)

- Una copia de DNI (escaneado por ambas caras)
- Copia de un recibo de servicio de luz o agua (escaneado)
- 1 foto digital

Para la parte presencial:

- 4 fotos tamaño carné (en fondo blanco)
- Carné de sanidad (la tramita el estudiante previo al desarrollo de la parte presencial –último mes de clases).

## Inversión

- Matrícula: S/. 250
- Cuotas: 8 cuotas en total, según detalle:
  - De la 1ra a 7ma cuota: formación virtual  
Precio Regular: S/. 499

- La 8va : (formación presencial)  
S/. 699

Incluye: 1 uniforme que consta de: 1 pantalón + 1 chaqueta + 1 mandil + 1 gorra.

## Doble Certificación

Certificado a nombre de Nova Escuela. (Panadería / Pastelería)

Inversión:

Certificado a nombre del Ministerio de Educación. (Panadería / Pastelería)

(Es requisito indispensable realizar prácticas preprofesionales de forma presencial, éstas se desarrollarán una vez culmine el estado de emergencia y se reanuden las actividades)

Inversión:

## Horarios

- Las clases se desarrollarán de manera sincrónica y asincrónica en función de los turnos y horarios establecidos.
- Las clases productivas se realizarán de Lunes a Jueves según el calendario académico que será comunicado al inicio de clases.
- Turnos a escoger:

- Mañana: 9:30 am a 12:30pm
- Tarde: 2:00pm a 5:00pm

## Modalidades de Pago

El pago de la inversión podrá efectuarse vía Sistema de Recaudación Bancaria, depósito en agencias o vía pago de tarjeta de débito o crédito

No se aceptan devoluciones o cambios por ningún motivo. El pago de la inversión es intransferible.



## NUTRICIÓN, COSTOS Y GESTIÓN

Alimentos y valor energético  
BPM.  
HACCP

Tipos de negocio y oportunidades de inversión  
Análisis de mercado  
Costos y presupuestos  
Herramientas de gestión

## PANADERÍA Y PASTERERÍA

Panes elaborados a mano.  
Panes suaves.  
Panes crocantes comerciales.  
Panes crocantes internacionales.  
Panes sucedáneos.  
Panes envasados comerciales.

Panes envasados tradicionales.  
Panes regionales.  
Bollería.  
Panes artesanales.  
Panes gourmet (restaurantes).

Técnicas de pastelería.  
Pastas quebradas y sus variedades.  
Pastelería tradicional y cakes.  
Pastelería peruana.  
Masa hojaldre y sus variedades.

Pastelería envasada.  
Tortas comerciales y semifríos.  
Chocolatería.  
Decoración de tortas básica.

## MARKETING DIGITAL

- Introducción y desarrollo del brief de tu logotipo
- Apertura de tu fanpage con tu logo
- El abc de herramientas de marketing digital para emprender
- Entrega de diseños y logotipo y tarjeta de presentación

## PRÁCTICAS PRODUCTIVAS



La formación presencial se realizará al finalizar la parte virtual. Tendremos 4 semanas de actividades en donde se aplicará lo aprendido a lo largo de las 28 semanas de clases. Estas prácticas productivas le permitirán al estudiante consolidar sus aprendizajes y recibir una constancia que les servirá como respaldo a sus prácticas profesionales para el trámite de sus certificados de estudios.



**28** semanas  
**VIRTUALES**

**4** semanas  
**PRESENCIALES**

Total: **32**  
**SEMANAS**



Síguenos en:





Quiere bien • Aprende bien • Hazlo bien

Síguenos en:



[www.novaescuela.edu.pe](http://www.novaescuela.edu.pe)

**INFORMES:**

989139591 / 989139592 / 989139593  
[informes@novaescuela.edu.pe](mailto:informes@novaescuela.edu.pe)