



# ESPECIALIZACIÓN EN **PANADERÍA FINA**

Síguenos en:





- La Especialización en Panadería Fina propone al estudiante desarrollar sus conocimientos y habilidades en la elaboración de viennoserie o también llamada bollería.
- Nuestra carta formativa te permitirá aprender la diversidad de masas empleadas en la producción, los métodos y técnicas de trabajo, así como los controles en cada proceso. Conoceremos los equipos de producción y herramientas utilizadas en la panadería. Aprenderás diferentes técnicas de formado y diseño del producto, con detalles que brindarán un gran acabado al producto final, siempre empleando las normas de seguridad alimentaria.
- Contamos con docentes de amplia experiencia, que se capacitan a nivel nacional e internacional en las últimas tendencias de su especialidad y participan en diferentes eventos internacionales representando a nuestro país.

Síguenos en:





## Requisitos

- Copia del Documento de Identidad escaneado ambas caras (DNI o Carné de Extranjería)
- Copia de un recibo de servicio de luz o agua (escaneado)
- 1 foto digital (en fondo blanco)
- Ficha de inscripción (firmada y con los datos solicitados)

**NOTA:** en atención a la emergencia sanitaria se enviarán los documentos de manera virtual al correo: soporte.virtual@novaescuela.edu.pe



## Inversión

- Matrícula: S/ 200.00
- 2 cuotas de S/. 650.00 c/u

**Consulta con tu asesor nuestros precios por campaña.**

- \* Beneficios especiales por pronto pago.
- \* Promociones especiales para **Egresados** y **referidos** de estudiantes o egresados



## Certificación

Certificado a nombre de Nova Escuela. (Panadería)

Inversión: **S/ 100.00**



## Modalidad virtual:

- **Duración: 8 semanas de clases.**
  - Cada semana cuenta con:  
**2 sesiones asincrónicas** (videos que explican el paso a paso de cada elaboración).  
**1 sesión sincrónica** (asesoría de un docente sobre el tema de la semana).
- **Acceso a nuestra plataforma por la cual podrás:**
  - Mantenerte en comunicación con tu docente para resolver tus consultas.
  - Acceder al material de los cursos: recetario, videos, etc.
- **Nuestra carta formativa te permitirá aprender los mejores métodos y técnicas de trabajo, y sistemas de control necesarios para una buena producción.**



## 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

### Consideraciones:

- Según el medio de pago elegido, la entidad bancaria podría cobrar una comisión que será asumida por el inscrito.
- No se aceptan devoluciones o cambios por ningún motivo. El pago de la inversión es intransferible.





# CONTENIDO

## SEMANA 1

### INTRODUCCIÓN

Sesión1: - Tecnología de Insumos

Sesión2: - Uso de Equipos de Panificación

## SEMANA 2

### MASA DULCE O SUCRÉ 1

Sesión1: - Ensaimadas

Sesión2: - Cocas de San Juan

## SEMANA 3

### MASA DULCE O SUCRÉ 2

Sesión1: - Roscas de Reyes

Sesión2: - Cinnamon Rolls

## SEMANA 4

### MASA DANESA

Sesión1: - Danish de Durazno  
- Danish de Manzana

Sesión2: - Facturas de Piña  
- Facturas de Fresa

## SEMANA 5

### MASA FERMENTADA 1

Sesión1: - Brioche Tetè  
- La Couronne Briochee

Sesión2: - Brioche Molde  
- Trenza de 3-4-8 cintas

## SEMANA 6

### MASA FERMENTADA 2

Sesión1: - Brioche Sucree au Lait  
- Brioche de Dulce de Leche  
- Brioche Jurasiano  
- Brioche de Chocolate con  
Crumbel de Mandarina

Sesión2: - Zinnia en Sucree o  
Dulce de Mango

## SEMANA 7

### MASA DE LEVADURA DE HOJALDRE (Pâte levée feuilletée)

Sesión1: - Croissants Curvo y Recto

Sesión2: - Pan de Chocolate  
(Pains au Chocolat)

## SEMANA 8

### MASA DE LEVADURA DE HOJALDRE (Pâte levée feuilletée)

Sesión1: - Bohemios de Pasas  
- Bohemios con Pepitas de  
Chocolate

Sesión2: - Croissant Bicolor  
- Masa Hojaldre Fermentada  
Bicolor (Pâte levée feuilletée  
Bicolor)

Síguenos en:





Quiere bien • Aprende bien • Hazlo bien

Síguenos en:



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

 **INFORMES:**

989 139 591/ 989 139 592/ 989 139 593

[informes@novaescuela.edu.pe](mailto:informes@novaescuela.edu.pe)