



PROGRAMA DE
PANES HECHOS A MANO

- Modalidad Virtual -

PROGRAMA DE PANES HECHOS A MANO

- Modalidad Virtual -



- Nuestro programa está diseñado para quienes desean iniciarse en el mundo de la Panadería, ya sea por un interés personal o para utilizarlo como una herramienta de trabajo y emprender un negocio propio.
- 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.
- A través de este curso aprenderás a elaborar panes a mano. Conocerás más acerca de la materia prima utilizada en panadería, cómo organizar las previas para el desarrollo de un buen producto, el uso de pre-fermentos, las técnicas de trabajo y conducción de masas, las características de un buen producto y mucho más.

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/ 150.00
- 2 cuotas de S/. 400.00 C/U

Consulta con tu asesor nuestros precios por campaña.

* Precio sujeto a variación

* Beneficios especiales por pronto pago.

* Promociones especiales para **Egresados** y **referidos** de estudiantes o egresados

Certificación



Certificado a nombre de Nova Escuela. (Panadería)

Inversión:

Modalidad virtual:



- **Duración: 8 semanas de clases asincrónicas.**
 - Cada semana contarás con 2 videos de clases maestras que te explicarán el paso a paso de cada elaboración.
- **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.**

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

PANES SUAVES

SEMANA 2

PANES REGIONALES

SEMANA 3

PANES BUFFET

SEMANA 4

PANES DE MOLDE

SEMANA 5

PANES SUCEDANEOS

SEMANA 6

PANES SABORIZADOS

SEMANA 7

PANES DE PIZZERIA

SEMANA 8

BOLLERÍA



Síguenos en:





Quiere bien • Aprende bien • Hazlo bien

Síguenos en:



www.novaescuela.edu.pe

 **INFORMES:**

989139591 / 989139592 / 989139593

informes@novaescuela.edu.pe