



INTRODUCCIÓN A LA
**PANADERÍA
ARTESANAL**



Este curso está dirigido a quienes desean iniciarse en el mundo de la panadería artesanal.

Durante el mismo conocerás las principales técnicas y métodos de trabajo de la panadería artesanal, los diferentes tipos de pre-fermentos, la técnica de elaboración y los equipos empleados en la panadería artesanal.

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: secretaria.academica@novaescuela.edu.pe



Inversión:

- Precio regular: S/ 600.00.00

Consulta con tu asesor nuestros precios especiales para Egresados y Clientes Nova.



Certificación:

Al final del curso se entregará Constancia Virtual de Participación a nombre de **Nova Escuela**



Modalidad virtual:

- Duración: 9 sesiones de clases.
 - 5 sesiones sincronicas
 - 4 sesiones asincronicas
- Sesiones asincrónicas:
Grabadas que explican el paso a paso de cada elaboración y desarrollan la parte teórica.
- Sesiones sincrónicas:
Asesoría “en vivo” de un docente sobre el tema de la semana.



Modalidad 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.





Maestro

MARÍN

ASTOCÓNDOR



DIRECTOR
de Innovación
de Nova Escuela



GANADOR
al Mejor Pan Nutricional
en el 3er Mondial du Pain - France 2015



EMBAJADOR
del Pan Perú



COACH
del Peru Bakery Team

Síguenos en:





Síguenos en:





CONTENIDO

- Características de la panadería artesanal
- Equipos e insumos en la panadería artesanal

- Método de trabajo en la panadería artesanal: directo e indirecto
- Tipos de pre-fermentos y técnicas para su elaboración

- Técnicas para el tratamiento de granos: remojo y escaldado
- Elaboración de panes como: barra tradicional, pan de semillas, pan de kiwicha, pan de aceituna.



Quiere bien • Aprende bien • Hazlo bien

Síguenos en:



www.novaescuela.edu.pe

 **INFORMES:**

989139591 / 989139592 / 989139593

INFORMES@NOVAESCUELA.EDU.PE