



ESPECIALIZACIÓN
Panadería
ARTESANAL

SEMANA

TEMA

1	Introducción	Teoría de Planificación I
		Sistema, Técnica y Documentos de Trabajo
2	Los Pre-fermentos	Focaccia
		Pan Parissete
		Pan Dentado
		Pan francés
3	Los Pre-fermentos: Autolisis	Pan Punta
		Pan Zúrich
		Pan Baguette
4	Conducción de las masas - aplicación de frío	Pan Baguette Tenon
		Pan ciabatta
5	Conducción de las masas - aplicación de frío	Pan Halla Pilluku
		Pan Hogaza de Semoline
		Pan La Miche
		Pan Torcido Clásico
6	Elaboración de panes aplicando Remojos Frío - Caliente - Escaldado	Pan Zigzag
		Pan de lentejas y panceta
		Pan mijo
		Pan integral de molde
		Pan Doble K
7	Elaboración de panes aplicando Remojos Frío - Caliente - Escaldado	Pan Lise
		Pan María
		Pan Tanta Zara
8	Saborizados y Aplicación de Frío	Pan Rustico Torcido
		Pan Filone de vino y pasas
		Pan Kalamata
		Pan Fougasse
	Saborizados y Aplicación de Frío	Pan Olive bread
		Pan Provenzal



TEMAS A TRATAR

- Uso de prefermentos.
- Técnicas de formado francesas, italianas y suizas.
- No usos de aditivos.
- Técnicas de control de temperatura masa y agua.
- Técnica de autolisis.
- Técnica de remojo.
- Técnica de escaldado.
- Técnica de reposo de masa
- Introducción a la masa madre (implementar)

Curso especializado en Panadería donde aprenderás técnicas artesanales, sin la intervención de elementos industriales ni químicos.

Nuestro curso está dirigido a personas que desean ampliar sus conocimientos y perfeccionarse en Panadería Artesanal.

Nuestra carta formativa te permitirá aprender los mejores métodos y técnicas de trabajo, sistemas de control, la ciencia y la nutrición.

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.



MATRÍCULA

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



FECHAS Y DURACIÓN

- Duración: _____
- Inicio: _____
- Horario: _____
- Frecuencia: _____

INVERSIÓN

- ⊙ Matrícula: **s/350**
- ⊙ Matrícula (precio por campaña):
- ⊙ Cuotas:
Cuotas (precio regular): **s/950 c/u**
Cuotas (precio por campaña):
- ⊙ Pronto pago:
- ⊙ Total a cancelar:

Consulta con tu asesor nuestros precios por campaña.

*Promociones especiales para Egresados y referidos de estudiantes o egresados

*Descuento por pronto pago.

CERTIFICACIÓN

- Certificado a nombre de Nova Escuela.

Inversión:



• Quiere bien • Aprende bien • Hazlo bien

Síguenos en:



www.novaescuela.edu.pe



 **INFORMES:**

994 057 418