

DIPLOMADO DE ...Panadería



... DIPLOMADO DE *Panadería*

• *Objetivo*

La formación profesional en el manejo de las técnicas de panadería.

• *Dirigido a*

Toda persona que desee formarse en el arte de la panadería.

- Personas sin experiencia previa a quienes les apasiona la panadería.
- Panaderos profesionales que deseen reforzar y ampliar sus técnicas.

Debido a la intensidad del programa, es primordial que los participantes tengan una gran motivación por el arte culinario, particularmente por la panadería.

La panadería es un arte donde la práctica y la experiencia son primordiales por lo que recomendamos practicarlo cada vez que se tenga la oportunidad y particularmente al finalizar el curso.

• *Fechas de Inicio y Horarios*

- Lunes 07 de agosto de 2017
De 14:00 pm a 18:30 pm
Duración: 36 clases
1 vez por semana

• *Equipo y Material*

El curso se desarrolla en laboratorios completamente equipados con equipo y utensilios profesionales. Las clases son completamente prácticas, limitadas a un máximo de 16 personas e incluyen la materia prima.

Cada estudiante recibirá un uniforme completo que deberá utilizar durante las clases, el cual consiste de: 1 filipina, 1 pantalón, 1 mandíl y un gorro.



... Programa ...

• Clase 1

Historia

- Características de la Materia Prima
- Teoría de la técnica de preparación

• Clase 6 y 7

Panes Españoles

- Cañada de Azucar
- Rosca Gallega

• Clase 2 y 3

Panes Franceses

- Baguette
- Pan de Campaña
- Au lait
- Fougasse

• Clase 8 y 9

Panes Norteamericanos

- Hot Dog
- Hamburguesa
- Pan de Caja

• Clase 4 y 5

Panes Italianos

- Ciabatta
- Focaccia

• Clase 10

Panes Flat

- Crackers
- Lavosh
- Grissini



●●● Clase 11 a 15

Panes del Mundo

- Pretzel
- Pita
- Pan de Cerveza
- Pan de Vino
- Pumpernickel
- Pan Persa
- Pan Portugués
- Pan de Dobos
- Pan Telera
- Pan Marraqueta

●●● Clase 16

Panes Integrales

- Aplicación de las técnicas con harina integral en panes realizados en las clases anteriores

●●● Clase 17

Panes Multicereales

- Con masa madre y método directo

●●● Clase 18 y 19

Panes Pre-Cocidos

●●● Clase 18 y 19

Panes Pre-Cocidos / Congelados

●●● Clase 20

Panes Pre-Cocidos

●●● Clase 21

Masa de Croissant

●●● Clase 22

Masa de Danesa

●●● Clase 23

Masa Feuilletée

●●● Clase 24

Brioche

●●● Clase 25

Muffins

••• Clase 26

Genoise

••• Clase 27

Panadería Navideña

••• Clase 28 a 30

Panadería Regional

- Donas
- Scones
- Bisquets
- Rollos de canela

••• Clase 31

Muffins

••• Clase 32

Panes Fermentados / Congelados



Constancia de Participación

Los participantes que concluyan el Diplomado con un 95% de asistencia además de haber realizado sus evaluaciones con éxito, recibirán el Diploma de Especialización Culinaria en Panadería de la Escuela Culinaria ACAM avalado por el Ministerio de Educación.

Proceso de Inscripción

Debido al número limitado de participantes por curso sugerimos completar el proceso de inscripción con suficiente anticipación. La inscripción se considera completa al haber recibido la siguiente documentación:

- Formulario de Inscripción firmado
- Copia del Documento Personal de Identificación (DPI) o Pasaporte
- Haber realizado el pago correspondiente

Importante: La apertura del Diplomado está sujeta al cupo mínimo de participantes a la fecha de inicio, si a la fecha no se completa el cupo, el Diplomado será aplazado.

Modalidad de Pago

Pago completo:

Un solo pago de: Q.14,600, incluye inscripción.

Información de Contacto

☎ PBX: (502) 2501-7171

✉ info@acam.edu.gt

🌐 www.acam.edu.gt

📍 Vía 5 1-36, Zona 4, Edificio Cuatro36, Ciudad de Guatemala

