

TÉCNICAS BÁSICAS EN PANADERÍA&P

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Modalidad Regular

<VALLE>



| SEMANA 1 | | | | 06 al 08 de Marzo | | |
|----------------|-----|---|----------------------------------|-------------------|--------|-------|
| TEMA | DÍA | TEMÁTICA | REQUERIMIENTO | | TALLER | SEDE |
| INDUCCIÓN | L | | | | | |
| | M | | | | | |
| | I | Bienvenida, indicaciones generales, Explicación del requerimiento de trabajo, Reglamento interno, INDUCCION DE DECORACION | KIT DE TRABAJO | A | 23 | VALLE |
| | J | Introducción de utensilios, manejo del kit de trabajo, Ingredientes primarios y secundarios, funcion de ingrediente | | A | 23 | VALLE |
| | V | Teoria ,Equivalentes y Manejo de receta estándar y factor de multiplicación | | A | 23 | VALLE |
| SEMANA 2 | | | | 11 al 15 de Marzo | | |
| TEMA | DÍA | TEMÁTICA | REQUERIMIENTO | | TALLER | SEDE |
| INTRODUCCION | L | BPMS y serv safe ,Adecuado manejo del entorno virtual | | A | 23 | VALLE |
| | M | MAGISTRAL: Elaboración de pan y sus formas, paso a paso y porcentaje panadero | INGREDIENTES RECETA: 0 | A | 23 | VALLE |
| | I | Clase práctica de pan con sus formas: Aplicación de porcentajes en grasa, azúcar y huevos elaborado por los estudiantes ,tipo de harina | INGREDIENTES RECETA 0 MODIFICADO | A | 23 | VALLE |
| | J | MAGISTRAL MASAS DE AZUCAR ,RELLENOS Y REQUERIMIENTOS PROXIMA CLASE | | A | 23 | VALLE |
| | V | TEORIA: Costos 1 de panaderia ,MAGISTRAL:crema pastelera (variantes) | INGREDIENTES RECETAS: 1 | A | 23 | VALLE |
| SEMANA 3 | | | | 18 al 22 de Marzo | | |
| TEMA | DÍA | TEMÁTICA | REQUERIMIENTO | | TALLER | SEDE |
| PANES | L | Pan reventado | INGREDIENTES RECETAS: 2 | A | 23 | VALLE |
| | M | Pan lloron y crema pastelera y alpicion | INGREDIENTES RECETAS: 3, 4 | A | 23 | VALLE |
| | I | Pan de dulce y pan chocolate | INGREDIENTES RECETAS: 5, 6 | A | 23 | VALLE |
| | J | PROYECTO 1 FORRADO DE TORTA,TECNICA: CHANNEL, LAZO BASICO , FONDANT COLORES OSCUROS,DORADO COMESTIBLE | | A | 23 | VALLE |
| | V | MAGISTRAL:Merengues, Frances suspiro/ ,Suizo y(Italiano espumilla) | INGREDIENTES RECETAS: 7 | A | 23 | VALLE |
| SEMANA 4 | | | | 25 al 29 de Marzo | | |
| TEMA | DÍA | TEMÁTICA | REQUERIMIENTO | | TALLE | SEDE |
| MASAS LIQUIDAS | L | Crepes,torta de crepes a la piña | INGREDIENTES RECETAS: 8, 9 | A | 23 | VALLE |
| | M | Crepes suzete , Merengue suizo | INGREDIENTES RECETAS: 10,11 | A | 23 | VALLE |
| | I | Waffles , nido de merengue | INGREDIENTES RECETAS: 13,14 | A | 23 | VALLE |
| | J | PROYECTO 2 FORRADO TORTA CUADRADA, TECNICAS: PUNTO PERDIDO, CORDON ,FLORES DE BASICAS DE AZUCAR. | | A | 23 | VALLE |
| | V | MAGISTRAL: Tipos de bizcochuelo (BRAZO GITANO) | INGREDIENTES RECETAS: 15 | A | 23 | VALLE |
| SEMANA 5 | | | | 01 al 05 de Abril | | |
| TEMA | DÍA | TEMÁTICA | REQUERIMIENTO | | TALLER | SEDE |
| BIZCOCHUELOS | L | Bizcochuelo pesado, tres leches, bizcochuelo genoise | INGREDIENTES RECETAS: 16, 17, 18 | A | 23 | VALLE |
| | M | Armado torta frutal , bizcochuelo de chocolate | INGREDIENTES RECETAS: 19, 20 | A | 23 | VALLE |
| | I | Torta selva negra , Enrollado con Pionono fantasia | INGREDIENTES RECETAS: 21, 22, 23 | A | 23 | VALLE |
| | J | PROYECTO 3 ELABORACION PIEZAS PASTILLAJE (GRANJA) SILUETADO DE PERSONAJES ANIMADOS .Y PON POM TECNICAS: MODELADO DE VACA, CERDO Y GALLINA | | A | 23 | VALLE |
| | V | MAGISTRAL: Masas batidas cremosas explicar ganache y rendimientos | INGREDIENTES RECETAS: 24 | A | 23 | VALLE |

| SEMANA 6 | | | | 08 al 12 de Abril | | |
|------------------------------|-----|--|---------------------------------|-------------------|--------|-------|
| TEMA | DÍA | TEMÁTICA | REQUERIMIENTO | | TALLER | SEDE |
| MASAS BATIDAS CREMOSAS | L | Cake de naranja, Cupcake vainilla | INGREDIENTES RECETAS: 25,31 | A | 23 | VALLE |
| | M | Cake de chocolate,Cupcake de chocolate | INGREDIENTES RECETAS: 28,29, 30 | A | 23 | VALLE |
| | I | Decorar Cake de chocolate ,Cake Voltieado de piña | INGREDIENTES RECETAS: 109 | A | 23 | VALLE |
| | J | PROYECTO 3 ENSAMBLE GRANJA , TORTA FORRADA TECNICAS MARMOLEADO, BOQUILLA DE CESPED TEXTURIZADO | | A | 23 | VALLE |
| | V | MAGISTRAL: Masa de Hojaldre / pañuelo manzana | INGREDIENTES RECETAS: 32 | A | 23 | VALLE |

| SEMANA 7 | | | | 15 al 19 de Abril | | |
|-----------|-----|--|------------------------------|-------------------|--------|-------|
| TEMA | DÍA | TEMÁTICA | REQUERIMIENTO | | TALLER | SEDE |
| HOJALDRES | L | Masa de hojaldre | INGREDIENTES RECETAS: 33 | A | 23 | VALLE |
| | M | Bocaditos de salchicha, vol au vent de pollo | INGREDIENTES RECETAS: 35, 36 | A | 23 | VALLE |
| | I | Palmeras y caracoles | INGREDIENTES RECETAS: 38 | A | 23 | VALLE |
| | J | Persianas de piña y Mil hojas | INGREDIENTES RECETAS: 39, 40 | A | 23 | VALLE |
| | V | FERIADO | | A | 23 | VALLE |

| SEMANA 8 | | | | 22 al 26 de Abril | | |
|---------------------------|-----|--|-----------------------------|-------------------|--------|-------|
| TEMA | DÍA | TEMÁTICA | REQUERIMIENTO | | TALLER | SEDE |
| PRODUCTOS DE TEMPORADA | L | Guaguas de pan | INGREDIENTES RECETAS: 42 | A | 23 | VALLE |
| | M | Cake navideño y crema de mantequilla | INGREDIENTES RECETAS:43, 44 | A | 23 | VALLE |
| | I | Tronco navideño | INGREDIENTES RECETAS: 46 | A | 23 | VALLE |
| | J | PROYECTO 4 UTILIZACION PERSONAJES ANIMADOS CON TRANFER DE DISEÑO CON GLASE REAL ,TECNICA USO DE ESTECAS Y MOLDES | | A | 23 | VALLE |
| | V | MAGISTRAL: Heidesan ,explicar Masa milano para decoracion | INGREDIENTES RECETAS: 50 | A | 23 | VALLE |

| SEMANA 9 | | | | 29 al 03 de Mayo | | |
|-------------|-----|---|------------------------------|------------------|--------|-------|
| TEMA | DÍA | TEMÁTICA | REQUERIMIENTO | | TALLER | SEDE |
| CHEESECAKES | L | chesse cake refrigerado y chessecake oreo | INGREDIENTES RECETAS: 47, 48 | A | 23 | VALLE |
| | M | Chesse cake horneado | INGREDIENTES RECETAS:49 | A | 23 | VALLE |
| | I | TEORIA: Costo 2 pasteleria (capacidades y fondan) | | A | 23 | VALLE |
| | J | PROYECTO 5 FONDANT COLORES OSCUROS : BOSQUE MAGICO TECNICAS: TEXTURIZADOS, PEONIA Y HOJAS | | A | 23 | VALLE |
| | V | FERIADO | | A | 23 | VALLE |

| SEMANA 10 | | | | 06 al 10 de Mayo | | |
|-----------|-----|-------------------|---------------|------------------|--------|-------|
| TEMA | DÍA | TEMÁTICA | REQUERIMIENTO | | TALLER | SEDE |
| EXÁMENES | L | EXÁMEN PRACTICO | EXÁMEN | A | 23 | VALLE |
| | M | EXÁMEN PRACTICO | EXÁMEN | A | 23 | VALLE |
| | I | EXÁMEN PRÁCTICO | EXÁMEN | A | 23 | VALLE |
| | J | EXÁMEN DECORACIÓN | EXÁMEN | A | 23 | VALLE |
| | V | EXÁMEN TEORICO | EXÁMEN | A | 23 | VALLE |

| SEMANA 11 | | | | 13 al 17 de Mayo | | |
|--------------------|-----|--|------------------------------|------------------|--------|-------|
| TEMA | DÍA | TEMÁTICA | REQUERIMIENTO | | TALLER | SEDE |
| MASAS QUEBRADAS | L | Galleta manguada, Moncaibas | INGREDIENTES RECETAS: 51,111 | A | 23 | VALLE |
| | M | Masa quebrada dulce Y Pie de manzana | INGREDIENTES RECETAS: 54, 56 | A | 23 | VALLE |
| | I | Masa quebrada sal y quiche lorraine | INGREDIENTES RECETAS: 55, 57 | A | 23 | VALLE |
| | J | PROYECTO 5 ARMADO DE TORTA , FORRADO DE LA BASE, GLASE CONSTRUCCION DORADO COMESTIBLE , PINTURA EN POLVO Y USO DE PINCELES | | A | 23 | VALLE |
| | V | MAGISTRAL: Mousse emplatar y glaseado | INGREDIENTES RECETAS: 58 | A | 23 | VALLE |

| SEMANA 12 | | | | 20 al 24 de Mayo | | |
|---------------------------------|-----|---|------------------------------|------------------|--------|-------|
| TEMA | DÍA | TEMÁTICA | REQUERIMIENTO | | TALLER | SEDE |
| MOUSSE, BAVAROIS, PARFAIT | L | Torta mousse de chocolate negro ,Bavaroisse de maracuya | INGREDIENTES RECETAS: 60 ,61 | A | 23 | VALLE |
| | M | Glaseado brillante | INGREDIENTES RECETAS: 62 | A | 23 | VALLE |
| | I | Mousse de cafe en tartaleta de chocolate | INGREDIENTES RECETAS: 63 | A | 23 | VALLE |
| | J | PROYECTO 6 DECORACION DE GALLETAS CON TRANSFER DE SISEÑO CON GLASE, GLASE FLUIDO Y USO DE BOQUILLAS | | A | 23 | VALLE |
| | V | FERIADO | | A | 23 | VALLE |

| SEMANA 13 | | | | 27 al 31 de Mayo | | |
|----------------------|-----|---|------------------------------|------------------|--------|-------|
| TEMA | DÍA | TEMÁTICA | REQUERIMIENTO | | TALLER | SEDE |
| MASAS FERMENTADAS | L | Rosas de agua con variantes | INGREDIENTES RECETAS: 65 | A | 23 | VALLE |
| | M | Donas | INGREDIENTES RECETAS: 67 | A | 23 | VALLE |
| | I | Pan molde tipo supan, pan integral campesino | INGREDIENTES RECETAS: 68, 66 | A | 23 | VALLE |
| | J | PROYECTO 7 TECNICA IMÁGENES 2D SOBRE TORTAS EN LATERALES Y LAZO EN VERTICAL | | A | 23 | VALLE |
| | V | MAGISTRAL: Pasta choux con craquelin | INGREDIENTES RECETAS: 70 | A | 23 | VALLE |

| SEMANA 14 | | | | 03 al 07 de Junio | | |
|------------|-----|--|------------------------------|-------------------|--------|-------|
| TEMA | DÍA | TEMÁTICA | REQUERIMIENTO | | TALLER | SEDE |
| MASA BOMBA | L | Pasta choux , profiteroles de chocolate y de sal | INGREDIENTES RECETAS: 71, 72 | A | 23 | VALLE |
| | M | Cisnes y eclairs | INGREDIENTES RECETAS: 73 | A | 23 | VALLE |
| | I | Roscones de nieve y Paris brest | INGREDIENTES RECETAS: 74, 75 | A | 23 | VALLE |
| | J | PROYECTO 8 TORTA UNICORNIO TECNICA UTILIZACION FROSTING DE COLORES , BOQUILLAS ,PASTA DE GOMA , MOLDES DORADO COMESTIBLE | | A | 23 | VALLE |
| | V | TEORIA: Tipos de coberturas y escultura buoque de chocolate | INGREDIENTES RECETAS: 76 | A | 23 | VALLE |

| SEMANA 15 | | | | 10 al 14 de Junio | | |
|-----------|-----|--|----------------------------------|-------------------|--------|-------|
| TEMA | DÍA | TEMÁTICA | REQUERIMIENTO | | TALLER | SEDE |
| CHOCOLATE | L | Trufas al ron, bombones de canela y almendra, figuras para decorar | INGREDIENTES RECETAS: 78, 79, 80 | A | 23 | VALLE |
| | M | Ensamble: trufas al ron (baño con sucedáneo) , bombones de canela y almendra ,(templado) | | A | 23 | VALLE |
| | I | Barras de chocolate con naranja confitada y mendiant | INGREDIENTES RECETAS: 81 | A | 23 | VALLE |
| | J | PROYECTO 9 TECNICA ANIMAL PRINT, PONPON ENSAMBLE Y DECORACION | | A | 23 | VALLE |
| | V | MAGISTRAL: Focaccia | INGREDIENTES RECETAS: 82 | A | 23 | VALLE |

| SEMANA 16 | | | | 17 al 21 de Junio | | |
|----------------------|-----|---|--------------------------|-------------------|--------|-------|
| TEMA | DÍA | TEMÁTICA | REQUERIMIENTO | | TALLER | SEDE |
| EMPANADAS Y PIZZA | L | Empanadas Chilenas | INGREDIENTES RECETAS: 83 | A | 23 | VALLE |
| | M | Empanadas Argentinas | INGREDIENTES RECETAS: 84 | A | 23 | VALLE |
| | I | Pizza | INGREDIENTES RECETAS: 85 | A | 23 | VALLE |
| | J | PROYECTO 10 TRANFER DE DISEÑO SOBRE FONDANT SECO Y USO BOQUILLA DE ESTRELLA No 13 ROYAL ICING | | A | 23 | VALLE |
| | V | MAGISTRAL: Panes sin gluten (pan de yuca) | INGREDIENTES RECETAS: 86 | A | 23 | VALLE |

| SEMANA 17 | | | | 24 al 28 de Junio | | |
|------------------------------------|-----|-----------------------------------|-----------------------------|-------------------|--------|-------|
| TEMA | DÍA | TEMÁTICA | REQUERIMIENTO | | TALLER | SEDE |
| PRODUCTOS REGIONALES PARTE 1 | L | Torta de maqueño | INGREDIENTES RECETAS: 89 | A | 23 | VALLE |
| | M | Pan chola de guano ,pan de banana | INGREDIENTES RECETAS: 90,87 | A | 23 | VALLE |
| | I | Quesadilla | INGREDIENTES RECETAS: 91 | A | 23 | VALLE |
| | J | PROYECTO 11 MODELADO DE OSO | | A | 23 | VALLE |
| | V | MAGISTRAL: Caramelo | INGREDIENTES RECETAS: 92 | A | 23 | VALLE |

| SEMANA 18 | | | | 01 al 05 de Julio | | |
|-----------|-----|---|------------------------------|-------------------|--------|-------|
| TEMA | DÍA | TEMÁTICA | REQUERIMIENTO | | TALLER | SEDE |
| CARAMELO | L | Torta de caramelo ,mousse de caramelo | INGREDIENTES RECETAS: 94, 95 | A | 23 | VALLE |
| | M | Manzana acaramelada | INGREDIENTES RECETAS: 96 | A | 23 | VALLE |
| | I | Mermelada de frutos rojos y exótica | INGREDIENTES RECETAS: 97, 98 | A | 23 | VALLE |
| | J | PROYECTO 11 CONTINIUACION : PASA CINTAS, CRIMPERS, ROTULACION EN 2D | | A | 23 | VALLE |
| | V | Pan sanduchero con variantes | INGREDIENTES RECETAS: 99 | A | 23 | VALLE |

| SEMANA 19 | | | | 08 al 12 de Julio | | |
|----------------------|-----|--|--------------------------------|-------------------|--------|-------|
| TEMA | DÍA | TEMÁTICA | REQUERIMIENTO | | TALLER | SEDE |
| PANES COMERCIALES | L | Pan hamburguesa y hot dog | INGREDIENTES RECETAS: 100 | A | 23 | VALLE |
| | M | Pan enrollado, cachos | INGREDIENTES RECETAS: 101 | A | 23 | VALLE |
| | I | Pan de leche de dulce , pan de leche de sal | INGREDIENTES RECETAS: 102, 103 | A | 23 | VALLE |
| | J | PROYECTO 12 CUPACAKES DECORADOS CON FONDANT MASHMELLOW TEMA ANIMALES | | A | 23 | VALLE |
| | V | Masa muerta, canastas , corazon y pez | INGREDIENTES RECETAS: 110 | A | 23 | VALLE |

| SEMANA 20 | | | | 15 al 19 de Julio | | |
|---------------------|-----|--|---------------------------|-------------------|--------|-------|
| TEMA | DÍA | TEMÁTICA | REQUERIMIENTO | | TALLER | SEDE |
| MASAS DE TRENZAS | L | Pan de yema | INGREDIENTES RECETAS: 105 | A | 23 | VALLE |
| | M | Masas de trenzas : 2,3,4,5,6 | INGREDIENTES RECETAS: 107 | A | 23 | VALLE |
| | I | Enrejados de masa: Estrella y lira | INGREDIENTES RECETAS: 108 | A | 23 | VALLE |
| | J | PROYECTO 13 TORTA ANIMAL EN 2D (OVEJA) | | A | 23 | VALLE |
| | V | EXAMEN COSTOS | | A | 23 | VALLE |

| SEMANA 21 | | | | 22 al 26 de Julio | | |
|------------------------------------|-----|--|-------------------------------|-------------------|--------|-------|
| TEMA | DÍA | TEMÁTICA | REQUERIMIENTO | | TALLER | SEDE |
| PRODUCTOS REGIONALES PARTE 2 | L | Pan roscon de bocadillo de guayaba | INGREDIENTES RECETAS: 88 | A | 23 | VALLE |
| | M | Bizcochitos de te de sal ,rosquillas | INGREDIENTES RECETAS: 112,113 | A | 23 | VALLE |
| | I | PREMEZCLAS | | A | 23 | VALLE |
| | J | PREPARACION PROYECTO FINAL PARA CASA ABIERTA | | A | 23 | VALLE |
| | V | PREMEZCLAS | | A | 23 | VALLE |

| SEMANA 22 | | | | 29 al 02 de Agosto | | |
|-----------|-----|--------------------------|---------------|--------------------|--------|-------|
| TEMA | DÍA | TEMÁTICA | REQUERIMIENTO | | TALLER | SEDE |
| | L | | | A | 23 | VALLE |
| | M | | | A | 23 | VALLE |
| | I | | | A | 23 | VALLE |
| | J | PREPARACION CASA INTERNA | | A | 23 | VALLE |
| | V | PREPARACION CASA INTERNA | | A | 23 | VALLE |

| SEMANA 22 | | | | 29 al 02 de Agosto | | |
|-----------|-----|--------------|---------------|--------------------|--------|-------|
| TEMA | DÍA | TEMÁTICA | REQUERIMIENTO | | TALLER | SEDE |
| | | CASA INTERNA | | A | | VALLE |
| | | | | A | | VALLE |
| | | | | A | | VALLE |