

# TÉCNICAS BÁSICAS EN PANADERÍA & P

## CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Modalidad Intensiva

<VALLE>



SEMANA 1				09 de Marzo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO	TALLER	SEDE	
INDUCCIÓN	SÁBADO	Bienvenida, Indicaciones generales, Reglamento interno, Uso y composición del kit de trabajo, Adecuado manejo del entorno virtual. TEORIA: Equivalentes y rendimientos, Receta estándar, ingredientes principales y secundarios, Porcentaje panadero y Costos 1, INDUCCION, A LA DECORACION	DIAPOSITIVAS, PROYECTOR, COMPUTADORA, HOJAS REGLAMENTO INTERNO, VIDEOS, UTENSILIOS, LISTA INSCRITOS	A 23	VALLE	

SEMANA 2				16 de Marzo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO	TALLER	SEDE	
PANES	SÁBADO	MAGISTRAL. Panes y modificación de formulas, Elaboración de: Pan reventado, pan llorón, crema pastelera, pan de dulce y pan de chocolate	INGREDIENTES RECETAS: 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6	A 23	VALLE	

SEMANA 3				23 de Marzo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO	TALLER	SEDE	
BIZCOCHUELOS & MERENGUES	SÁBADO	Elaboración de: Torta tres leches, torta frutal, torta selva negra y brazo gitano. CLASE : Demostrativa de merengues	INGREDIENTES RECETAS: 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 7	A 23	VALLE	

SEMANA 4				30 de Marzo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO	TALLER	SEDE	
DECORACIÓN	SÁBADO	MAGISTRAL MASAS DE AZUCAR, RELLENOS Y REQUERIMIENTOS PROXIMA CLASE		A 23	VALLE	

SEMANA 5				06 de Abril		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO	TALLER	SEDE	
MASAS BATIDAS CREMOSAS	SÁBADO	Elaboración de: Cake de naranja, Cake de chocolate, cupcake de chocolate, Ganache, Cake volteado de piña (Pre-elaboración de masa de hojaldre con Hojaldrina)	INGREDIENTES RECETAS: 25, 28, 29, 30, 109, 33	A 23	VALLE	

SEMANA 6				13 de Abril		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO	TALLER	SEDE	
HOJALDRE	SÁBADO	Elaboración de: masa de hojaldre de mantequilla, Bocaditos de sal de salchichas y vol au vent de pollo, orejas, caracoles, persianas de piña y mil hojas	INGREDIENTES RECETAS: 32, 35, 36, 38, 39, 40	A 23	VALLE	

SEMANA 7				20 de Abril		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO	TALLER	SEDE	
	SÁBADO	FERIADO VIERNES SANTOS		A 23	VALLE	

SEMANA 8				27 de Abril		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
PRODUCTOS FESTIVOS	SÁBADO	Elaboración de: Pan de pascua, Guaguas de pan, Cake navideño, Crema de mantequilla y tronco navideño.	INGREDIENTES RECETAS: 41, 42, 43, 44, 46	A	23	VALLE

SEMANA 9				04 de Mayo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
		FERIADO DIA DEL TRABAJO		A	23	VALLE

SEMANA 10				11 de Mayo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
MASAS QUEBRADAS	SÁBADO	Elaboración de: Galletas de manga ,moncaybas, masa quebrada de dulce , pie de manzana, masa quebrada de sal ,quiche lorraine, cheesecake horneado y Empanadas chilenas	INGREDIENTES RECETAS: 49, 51, 111, 54, 55, 56, 57,83	A	23	VALLE

SEMANA 11				18 de Mayo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
EXAMEN	SÁBADO	EXAMEN PRACTICO	EXÁMEN	A	23	VALLE

SEMANA 12				25 de Mayo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	FERIADO BATALLA DE PICHINCHA		A	23	VALLE

SEMANA 13				01 de Junio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
DECORACIÓN	SÁBADO	PROYECTO 1 FORRADO DE TORTA, TÉCNICA: CHANNEL, LAZO BÁSICO , FONDANT COLORES OSCUROS,DORADO COMESTIBLE PROYECTO 2 FORRADO TORTA CUADRADA, TÉCNICAS: PUNTO PERDIDO, CORDON ,FLORES DE BASICAS DE AZUCAR. PROYECTO 6 DECORACION DE GALLETAS CON TRANSFER DE SISEÑO CON GLASE, GLASE FLUIDO Y USO DE BOQUILLAS		A	23	VALLE

SEMANA 14				08 de Junio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
MOUSSE, BAVAROISE	SÁBADO	Elaboración de: Torta de mousse de chocolate, Bavaroise de maracuya , tartaletas de chocolate con mousse de café , chessecake refrigerado y oreo	INGREDIENTES RECETAS: 47,48, 60, 61, 62, 63	A	23	VALLE

SEMANA 15				15 de Junio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
MASA FERMENTADA	SÁBADO	Elaboración de: Rosas de agua con variantes , Pan integral campesino, Donas, Pan molde tipo supan ,Pizza	INGREDIENTES RECETAS: 65, 66, 67, 68, 69,85	A	23	VALLE

SEMANA 16				22 de Junio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
PASTA CHOUX	SÁBADO	TEORIA COSTO 2 pasteleria Elaboración de: Pasta choux, Profiteroles, Eclairs, Cisnes, Paris brest ,pan de yuca y Quesadillas	INGREDIENTES RECETAS: 71, 72, 73, 74, 75,91,86	A	23	VALLE

SEMANA 17				29 de Junio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
CHOCOLATES	SÁBADO	Elaboración de: Trufas al ron, Bombones de canela y almendra, mendiata, Figuras para decoración y escultura buque de chocolate	INGREDIENTES RECETAS: 76, 78, 79, 80, 81	A	23	VALLE

SEMANA 18				06 de Julio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
DECORACIÓN	SÁBADO	PROYECTO 7 TECNICA IMÁGENES 2D SOBRE TORTAS EN LATERALES Y LAZO EN VERTICAL PROYECTO 8 TORTA UNICORNIO TECNICA UTILIZACION FROSTING DE COLORES , BOQUILLAS ,PASTA DE GOMA , MOLDES DORADO COMESTIBLE PROYECTO 10 TRANFER DE DISEÑO SOBRE FONDANT SECO Y USO BOQUILLA DE ESTRELLA No 13 ROYAL ICING		A	23	VALLE

SEMANA 19				13 de Julio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
DECORACIÓN	SÁBADO	PROYECTO 11 MODELADO DE OSO PROYECTO 11 CONTINUACION : PASA CINTAS, CRIMPERS, ROTULACION EN 2D PROYECTO 12 CUPACAKES DECORADOS CON FONDANT MASHMELLOW TEMA ANIMALES		A	23	VALLE

SEMANA 20				20 de Julio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
CARAMELO	SÁBADO	Elaboración de: Torta de caramelo, Mousse de caramelo, Manzanas acarameladas, Mermeladas de fruto rojos y exótica ,Torta de maqueño	INGREDIENTES RECETAS: 94, 95, 96, 97, 98 ,89	A	23	VALLE

SEMANA 21				27 de Julio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
PANES COMERCIALES	SÁBADO	Elaboración de: Pan hamburguesa y hot dog, Pan enrollado y cachos, Pan de leche de dulce, Pan de yemas y masas de trenzas	INGREDIENTES RECETAS: 100, 101, 102, 105,107	A	23	VALLE

SEMANA 22				03 de Agosto		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
		CASA ABIERTA		A		VALLE