

TÉCNICAS BÁSICAS EN PANADERÍA&P

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Modalidad Regular Quito



SEMANA 1				04 al 08 de Sept		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
INDUCCIÓN	L					
	M	Bienvenida por parte del director Juan Fernandez, Patricia Simbaña y Ma. Susana Lucas. Indicaciones generales, explicación del requerimiento de trabajo, leer el reglamento interno, adecuado manejo del entorno vital.	KIT DE TRABAJO: RECETA 14	A	9	SANTA FÉ
				B		
	I	TEORIA: Equivalentes y rendimientos		A	9	SANTA FÉ
				B		
	J	TEORIA: Costo de materia prima, precio venta al público		A	9	SANTA FÉ
				B		
	V	TEORIA: Introducción de utensilios, manejo del kit de trabajo, Oswaldo Simbaña: Chef Lenin Chavez. Ingredientes primarios, ingredientes secundarios, recorrido por talleres y elaboración de grupos		A	11	SANTA FÉ
				B		

SEMANA 2				11 al 15 de Sept		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
INTRODUCCION	L	PASTILLAJE: Elaboración masa de pastillaje, técnica texturado, corte de piezas	INGREDIENTES RECETA: 1	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	M	MAGISTRAL: Elaboración de pan y sus formas, paso a paso y porcentaje panadero		A	9	SANTA FÉ
				B		
	I	Clase práctica de pan con sus formas: estudiante, aplicación de porcentajes, grasa, azúcar y huevos		A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	J	TEORIA: Bpm's y serv safe		A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	V	MAGISTRAL: Pan ensaimadas con fermentación directa y crema pastelera. Explicar tipos de cremas que se puede realizar ej. Chibús, diplomat, chocolate, moka, etc.		A	11	SANTA FÉ
				B		

SEMANA 3				18 al 22 de Sept		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
PANES	L	PASTILLAJE: Glasé de construcción, armado de capilla, técnica de perla, conchilla simple y conchilla doble, filigranas (deber)	INGREDIENTES RECETA: 2	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	M	Pan reventado, y pan de Ambato	INGREDIENTES RECETAS: 1, 2	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	I	Pan lloron y crema pastelera	INGREDIENTES RECETAS: 3, 4	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	J	Trenzas de dulce y pan chocolate	INGREDIENTES RECETAS: 5, 6	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	V	MAGISTRAL: Merengues y masas líquidas pancakes	INGREDIENTES RECETA: 7	A	11	SANTA FÉ
				B		

SEMANA 4				25 al 29 de Sept		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLE	SEDE
MASAS LIQUIDAS	L	PASTILLAJE: Fondant básico, técnica de channel, crimpers, cordón, dorado comestible, punto perdido, malla loca, cornelli	INGREDIENTES RECETAS: 3, 12	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	M	Crepes, torta crepes a la piña, crepes Suzette	INGREDIENTES RECETAS: 8, 9, 10	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	I	Merengue suizo, merengue francés	INGREDIENTES RECETAS: 11, 12	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	J	Waffles, nido de merengue	INGREDIENTES RECETAS: 13, 14	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	V	MAGISTRAL: Tipos de bizcochos (brazo gitano)	INGREDIENTES RECETAS: 15	A	10	SANTA FÉ
				B	12	

SEMANA 5				02 al 06 de Oct		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
BIZCOCHUELOS	L	PASTILLAJE: Transfer de diseño, glasé real y fluido. torta de paisaje, frosting, tecnica del difuminado, tecnica del marmoleado	INGREDIENTES RECETAS: 10	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	M	Bizcochuelo pesado, tres leches, bizcochuelo genoise	INGREDIENTES RECETAS: 16,17,18	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	I	Armado torta frutal , bizcochuelo de chocolate	INGREDIENTES RECETAS: 18,20	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	J	Torta selva negra , bizcochuelo de plancha,(enrollado creativo)	INGREDIENTES RECETAS: 21,22,23	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	V	MAGISTRAL: Masas batidas cremosas ,torta marmoleada, ganaches ,formular y explicar la masa en diferente tamaño de moldes y como se porciona cada tortas	INGREDIENTES RECETAS: 24	A	11	SANTA FÉ
				B		

SEMANA 6				09 al 13 de Oct		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
MASAS BATIDAS CREMOSAS	L	FERIADO		A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	M	Dejar elaborando - cake de naranja y cup cakes crema de naranja	INGREDIENTES RECETAS: 25,26,27	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	I	Dejar elaborando - cake de chocolate y cupcakes , ganache	INGREDIENTES RECETAS: 28,29,30	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	J	Decorar - cake de chocolate y los cupcakes	INGREDIENTES RECETAS:	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	V	MAGISTRAL: Hojaldre (harina pastelera) milhojas de manjar	INGREDIENTES RECETAS: 31	A	11	SANTA FÉ
				B		

SEMANA 7				16 al 20 de Oct		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
HOJALDRES	L	Masa de hojaldre metodo 1 , masa de hojaldre metodo 2	INGREDIENTES RECETAS: 32,33	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	M	Mini cachitos jamón, bocaditos de salchicha, vol au vent de pollo,	INGREDIENTES RECETAS: 34,35,36	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	I	Aplanchados, orejitas ,caracoles	INGREDIENTES RECETAS: 37,38	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	J	Persianas de piña, mil hojas	INGREDIENTES RECETAS: 39,40	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	V	MAGISTRAL: Productos festivos , pan de pascua con masa fermento	INGREDIENTES RECETAS: 41	A	11	SANTA FÉ
				B		

SEMANA 8				23 al 27 de Oct		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
PRODUCTOS DE TEMPORADA	L	PASTILLAJE MAGISTRAL: Elaboracion pasta goma, flores y terminar pastel de paisaje	INGREDIENTES RECETAS: 8, 9	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	M	Guaguas de pan	INGREDIENTES RECETAS: 42	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	I	Cake navideño y crema de mantequilla	INGREDIENTES RECETAS: 43,44	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	J	Pristiños , tronco navideño	INGREDIENTES RECETAS: 45,46	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	V	MAGISTRAL: Galleta heidesan masas quebradas para decorar alplicar formulacion	INGREDIENTES RECETAS: 47	A	11	SANTA FÉ
				B		

SEMANA 9				30 al 03 de Nov		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	PASTILLAJE: Fondant de chocolate, forrado torta, uso de boquilla de cesta	INGREDIENTES RECETAS: 5	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	M	Chesse cake horneado, chesse cake refrigerado	INGREDIENTES RECETAS: 48,49	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	I	Clase de cortes de bizcochos ,espatulado y manguelado cada estudiante		A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	J	FERIADO POR EL DIA DE LOS DIFUNTOS	FERIADO	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	V	FERIADO POR EL DIA DE LA INDEPENDENCIA DE CUENCA	FERIADO	A	11	SANTA FÉ
				B		

SEMANA 10				06 al 10 de Nov		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
MASAS QUEBRADAS	L	Galleta manguuada, sable de vainilla, sable de chocolate	INGREDIENTES RECETAS: 50,51,52	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	M	PASTILLAJE: Armado torta de cesta	INGREDIENTES RECETAS:	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	I	Masa quebrada dulce , masa quebrada sal	INGREDIENTES RECETAS: 53,54	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	J	Pie de manzana y quiche lorraine	INGREDIENTES RECETAS: 55,56	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	V	MAGISTRL: Mousse de chocolate ,explicar tipos , mousse, bavaois, parfait(hacer una mousse y realizar un montaje en plato	INGREDIENTES RECETAS: 57		11	SANTA FÉ

SEMANA 11				13 al 17 de Nov		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
MOUSSE, BAVAROIS, PARFAIT	L	PASTILLAJE: Decoracion de galleta con glase fluido		A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	M	Mousse a base de merengue italiano, filigranas , torta mousse de chocolate negro y glaseado	INGREDIENTES RECETAS: 58,59,60	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	I	Bavaois de mora	INGREDIENTES RECETAS: 61	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	J	Mousse de maracuya en tartaleta de chocolate y petalos de rosa organica	INGREDIENTES RECETAS: 62	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	V	EXAMEN TEÓRICO	EXAMEN TEÓRICO	A	11	SANTA FÉ
				B		

SEMANA 12				20 al 24 de Nov		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
EXÁMENES	L	EXÁMEN DECORACÓN	EXÁMEN	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	M	EXÁMEN PRACTICO	EXÁMEN	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	I	EXÁMEN PRÁCTICO	EXÁMEN	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	J	EXÁMEN PRÁCTICO	EXÁMEN	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	V	MAGISTRAL: Baguette con poolish	INGREDIENTES RECETAS: 63	A	11	SANTA FÉ
				B		

SEMANA 13				27 al 01 de Dic		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
MASAS FERMENTADAS	L	PASTILLAJE: Fondant maracuya, stencil con fondant seco, stencil con fondant fresco, rendas y calado, pasacintas.	INGREDIENTES RECETAS: 6	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	M	Rosas de agua y pan integral campesino	INGREDIENTES RECETAS: 64,65	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	I	Donas	INGREDIENTES RECETAS: 66	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	J	Pan molde tipo supan, bollo de quinua	INGREDIENTES RECETAS: 67,68	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	V	MAGISTRAL: Teoria pasta choux con craquelin	INGREDIENTES RECETAS: 69	A	10	SANTA FÉ
				B	12	

SEMANA 14				04 al 08 de Dic		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
MASA BOMBA	L	PASTILLAJE: Clase decoracion cake pops		A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	M	Pasta choux , profiteroles de caramelo y chocolate	INGREDIENTES RECETAS: 70,71	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	I	Cisnes y eclairs	INGREDIENTES RECETAS: 72	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	J	Roscones de nieve -paris brest	INGREDIENTES RECETAS: 73,74	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	V	MAGISTRAL: Estructura de chocolate -huevos de pascuas	INGREDIENTES RECETAS: 75	A	11	SANTA FÉ
				B		

SEMANA 15				11 al 15 de Dic		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
CHOCOLATE	L	PASTILLAJE: Arreglo de frutas con chocolate		A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	M	Trufas al ron, bombones de canela y almendra, filigranas	INGREDIENTES RECETAS: 77,78,79	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	I	Ensamble: trufas al ron (baño con susedaneo) , bombones de canela y almendra ,(templado)	INGREDIENTES RECETAS:	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	J	Barras de chocolate con naranja enconfitada	INGREDIENTES RECETAS: 80	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	V	TALLER: focaccia	INGREDIENTES RECETAS: 81	A	11	SANTA FÉ
				B		

SEMANA 16				18 al 22 de Dic		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
EMPANADAS Y PIZZA	L	PASTILLAJE: Fondant miel y whisky, uso boquilla 13	INGREDIENTES RECETAS: 7	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	M	Empanadas - chilenas	INGREDIENTES RECETAS: 82	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	I	Empanadas -argentinas	INGREDIENTES RECETAS: 83	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	J	Pizza	INGREDIENTES RECETAS: 84	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	V	MAGISTRAL: Productos regionales. pan de yuca	INGREDIENTES RECETAS: 85	A	11	SANTA FÉ
				B		

SEMANA 17				25 al 29 de Dic		
TEMA	DÍA	FERIADO	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
PRODUCTOS REGIONALES I	L	FERIADO NAVIDAD Y AÑO NUEVO		A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	M	FERIADO NAVIDAD Y AÑO NUEVO		A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	I	FERIADO NAVIDAD Y AÑO NUEVO		A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	J	FERIADO NAVIDAD Y AÑO NUEVO		A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	V	FERIADO NAVIDAD Y AÑO NUEVO		A	11	SANTA FÉ
				B		

SEMANA 18				01 al 05 de Enero		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
PRODUCTOS REGIONALES II	L	FERIADO		A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	M	Pan de banana y roscon de bocadillo de guayaba	INGREDIENTES RECETAS: 86,87	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	I	Quesadilla	INGREDIENTES RECETAS: 88	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	J	Torta de maqueño, pan chola de guano	INGREDIENTES RECETAS: 89,90	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	V	MAGISTRAL: Caramelo	INGREDIENTES RECETAS: 91	A	11	SANTA FÉ
				B		

SEMANA 19				08 al 12 de Enero		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
CARAMELO	L	PASTILLAJE: Fondant de marshmallows, tecnica de animal print y marqueteria	INGREDIENTES RECETAS: 4	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	M	Gomas ,mousse de caramelo	INGREDIENTES RECETAS: 92,93	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	I	Manzana acaramelada, torta de caramelo	INGREDIENTES RECETAS: 94,95	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	J	Mermelada de frutos rojos y exotica	INGREDIENTES RECETAS: 96,97	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	V	MAGISTRAL: Pan gusano de mantequilla	INGREDIENTES RECETAS: 98	A	11	SANTA FÉ
				B		

SEMANA 20				15 al 19 de Enero		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
PANES COMERCIALES	L	PASTILLAJE: Arreglo con cup cakes - merengue de gelatina	INGREDIENTES RECETAS: 11	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	M	Pan hamburguesa y hot dog	INGREDIENTES RECETAS: 99	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	I	Pan enrollado, cachos,	INGREDIENTES RECETAS: 100	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	J	Pan de leche de dulce , pan de leche de sal	INGREDIENTES RECETAS: 101,102	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	V	MAGISTRAL: Masa de trenzas	INGREDIENTES RECETAS: 103	A	11	SANTA FÉ
				B		

SEMANA 21				22 al 26 de Enero		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
MASAS DE TRENZAS	L	PASTILLAJE: Flores encapsuladas en gelatina	INGREDIENTES RECETAS: 12	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	M	Pan de yemas y bollo integral de dulce	INGREDIENTES RECETAS: 104,105	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	I	Masas de trenzas : 1,2,3,4,5,6	INGREDIENTES RECETAS: 106	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	J	Masa de trenzas : estrellas y lira	INGREDIENTES RECETAS: 107	A	10	SANTA FÉ
				B	12	
	V	TEORIA: Costos		A	11	SANTA FÉ
				B		

SEMANA 22				29 al 02 de Febrero		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L					
	M	PREPARACIÓN PARA EXPOSICIÓN DE PRODUCTOS				
	I	PREPARACIÓN PARA EXPOSICIÓN DE PRODUCTOS				
	J	PREPARACIÓN PARA EXPOSICIÓN DE PRODUCTOS				
	V	EXAMEN TEORICO		A	11	SANTA FÉ
				B		

SEMANA 22				03 de Febrero		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	CASA ABIERTA				