

# TÉCNICAS BÁSICAS EN PANADERÍA&P

## CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Modalidad Intensiva Quito



| SEMANA 1                   |        |  |   | 02 de Septiembre |        |          |
|----------------------------|--------|--|---|------------------|--------|----------|
| TEMA                       | DÍA    | TEMÁTICA   | REQUERIMIENTO   |                  | TALLER | SEDE     |
| INDUCCIÓN                  | SÁBADO | Bienvenida por parte del director, Indicaciones generales , Reglamento interno, Kit de trabajo , Adecuado manejo del entorno virtual ,(teoria chef andres equivalentes y rendimientos ) introducción panadería y pastelería, presentación de materiales, temperaturas de cocción, ejercicio de conversiones, medidas de capacidad, ingredientes principales y secundarios, clase magistral, pan comercial y modificación de fórmulas | DIAPOSITIVAS, PROYECTOR, COMPUTADORA, HOJAS REGLAMENTO INTERNO, VIDEOS, UTENSILIOS, LISTA INSCRITOS | A                | 9      | SANTA FÉ |
|                            |        |  |   | B                |        |          |
|                            |        |  |   | C                |        |          |
| SEMANA 2                   |        |  |   | 09 de Septiembre |        |          |
| TEMA                       | DÍA    | TEMÁTICA   | REQUERIMIENTO   |                  | TALLER | SEDE     |
| PANES                      | SÁBADO | TEORÍA: Porcentaje panadero PRÁCTICA: pan reventado, pan de ambato, pan de dulce, crema pastelera, pan llorón, pan de chocolate  | INGREDIENTES RECETAS 1, 2, 3, 4, 5, 6   | A                | 10     | SANTA FÉ |
|                            |        |  |   | B                | 12     | SANTA FÉ |
|                            |        |  |   | C                | 17     | SANTA FÉ |
| SEMANA 3                   |        |  |   | 16 de Septiembre |        |          |
| TEMA                       | DÍA    | TEMÁTICA   | REQUERIMIENTO   |                  | TALLER | SEDE     |
| MASAS LÍQUIDAS Y MERENGUES | SÁBADO | TEORIA: Costos de materia prima y precio de venta al publico 2 HORAS<br>PRÁCTICA: Crepes, crepe suzette, torta de creps, waffles, merengue francés, merengue suizo, nido de merengues 5 HORAS  | INGREDIENTES RECETAS: 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13   | A                | 10     | SANTA FÉ |
|                            |        |  |   | B                | 12     | SANTA FÉ |
|                            |        |  |   | C                | 17     | SANTA FÉ |
| SEMANA 4                   |        |  |   | 23 de Septiembre |        |          |
| TEMA                       | DÍA    | TEMÁTICA   | REQUERIMIENTO   |                  | TALLER | SEDE     |
| BIZCOCHUELOS               | SÁBADO | Torta tres leches, torta frutal, torta selva negra, y brazo gitano.  | INGREDIENTES RECETAS: 14,15,16,17,18,19,20,21   | A                | 10     | SANTA FÉ |
|                            |        |  |   | B                | 12     | SANTA FÉ |
|                            |        |  |   | C                | 17     | SANTA FÉ |
| SEMANA 5                   |        |  |   | 30 de Septiembre |        |          |
| TEMA                       | DÍA    | TEMÁTICA   | REQUERIMIENTO   |                  | TALLER | SEDE     |
| TEORIA - DECORACIÓN        | SÁBADO | TEORÍA: bpms, serv safe 2HORAS<br>PASTILLAJE: Fondant clásico y fondant chocolate 5 HORAS  | DECORACIÓN RECETAS: 1, 2, 3, 4, 5   | A                | 10     | SANTA FÉ |
|                            |        |  |   | B                | 12     | SANTA FÉ |
|                            |        |  |   | C                | 17     | SANTA FÉ |
| SEMANA 6                   |        |  |   | 07 de Octubre    |        |          |
| TEMA                       | DÍA    | TEMÁTICA   | REQUERIMIENTO   |                  | TALLER | SEDE     |
| MASAS BATIDAS CREMOSAS     | SÁBADO | Torta de naranja y torta de chocolate, cupcake de naranja y cupcake de chocolate, (masa de hojaldre con hojaldrina)  | INGREDIENTES RECETAS: 22, 23, 24, 25, 26, 27  | A                | 10     | SANTA FÉ |
|                            |        |  |   | B                | 12     | SANTA FÉ |
|                            |        |  |   | C                | 17     | SANTA FÉ |

| SEMANA 7  |        |  |  | 14 de Octubre |        |          |
|-----------|--------|--|--|---------------|--------|----------|
| TEMA      | DÍA    | TEMÁTICA   | REQUERIMIENTO  |               | TALLER | SEDE     |
| HOJALDRES | SÁBADO | Hojaldre de mantequilla, bocaditos de sal, bocaditos de dulce, mil hojas y persianas | INGREDIENTES RECETAS: 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35 | A             | 10     | SANTA FÉ |
|           |        |  |  | B             | 12     | SANTA FÉ |
|           |        |  |  | C             | 17     | SANTA FÉ |

| SEMANA 8        |        |   |  | 21 de Octubre |        |          |
|-----------------|--------|---|--|---------------|--------|----------|
| TEMA            | DÍA    | TEMÁTICA  | REQUERIMIENTO  |               | TALLER | SEDE     |
| MASAS QUEBRADAS | SÁBADO | Galleta sable de chocolate y vainilla, masa quebrada dulce,masa quebrada de sal ,galletas de manga (pie de manzana), cheesecake horneado, (quiche lorraine) | INGREDIENTES RECETAS: 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43 | A             | 10     | SANTA FÉ |
|                 |        |   |  | B             | 12     | SANTA FÉ |
|                 |        |   |  | C             | 17     | SANTA FÉ |

| SEMANA 9               |        |  |  | 28 de Octubre |        |          |
|------------------------|--------|--|--|---------------|--------|----------|
| TEMA                   | DÍA    | TEMÁTICA   | REQUERIMIENTO                            |               | TALLER | SEDE     |
| PRODUCTOS DE TEMPORADA | SÁBADO | Guaguas de pan , panettone, cake navideño, tronco navideño, crema de mantequilla | INGREDIENTES RECETAS: 44, 45, 46, 47, 48 | A             | 10     | SANTA FÉ |
|                        |        |  |  | B             | 12     | SANTA FÉ |
|                        |        |  |  | C             | 17     | SANTA FÉ |

| SEMANA 10 |        |  |               | 04 de Noviembre |        |          |
|-----------|--------|--|---------------|-----------------|--------|----------|
| TEMA      | DÍA    | TEMÁTICA                                       | REQUERIMIENTO |                 | TALLER | SEDE     |
|           | SÁBADO | FERIADO POR DIFUNTOS E INDEPENDENCIA DE CUENCA |               | A               | 10     | SANTA FÉ |
|           |        |  |               | B               | 12     | SANTA FÉ |
|           |        |  |               | C               | 17     | SANTA FÉ |

| SEMANA 11         |        |   |  | 11 de Noviembre |        |          |
|-------------------|--------|---|--|-----------------|--------|----------|
| TEMA              | DÍA    | TEMÁTICA  | REQUERIMIENTO                                |                 | TALLER | SEDE     |
| MOUSSE, BAVAROISE | SÁBADO | Mousse a base de merengue italiano, torta de mousse de chocolate, bavaroise de mora, mousse de maracuyá en tartaleta de chocolate y cheesecake frio | INGREDIENTES RECETAS: 49, 50, 51, 52, 53, 54 | A               | 10     | SANTA FÉ |
|                   |        |   |  | B               | 12     | SANTA FÉ |
|                   |        |   |  | C               | 17     | SANTA FÉ |

| SEMANA 12  |        |  |  | 18 de Noviembre |        |          |
|------------|--------|--|--|-----------------|--------|----------|
| TEMA       | DÍA    | TEMÁTICA   | REQUERIMIENTO                            |                 | TALLER | SEDE     |
| CHOCOLATES | SÁBADO | Trufas al ron, bombones de canela y almendra,filigranas ,barra de chocolate con naranja enconfitada <b>PASTILLAJE:</b> Arreglo de frutas con chocolate | INGREDIENTES RECETAS: 55, 56, 57, 58, 59 | A               | 10     | SANTA FÉ |
|            |        |  |  | B               | 12     | SANTA FÉ |
|            |        |  |  | C               | 17     | SANTA FÉ |

| SEMANA 13 |        |                 |               | 25 de Noviembre |        |          |
|-----------|--------|-----------------|---------------|-----------------|--------|----------|
| TEMA      | DÍA    | TEMÁTICA        | REQUERIMIENTO |                 | TALLER | SEDE     |
| EXAMEN    | SÁBADO | EXAMEN PRACTICO | EXÁMEN        | A               | 10     | SANTA FÉ |
|           |        |                 |               | B               | 12     | SANTA FÉ |
|           |        |                 |               | C               | 17     | SANTA FÉ |

| SEMANA 14   |        |  |  | 02 de Diciembre |        |          |
|-------------|--------|--|--|-----------------|--------|----------|
| TEMA        | DÍA    | TEMÁTICA   | REQUERIMIENTO                                |                 | TALLER | SEDE     |
| PASTA CHOUX | SÁBADO | Pasta choux, profiteroles , eclairs, cisnes, paris brest ,roscones de nieve y quesadilla | INGREDIENTES RECETAS: 60, 61, 62, 63, 64, 65 | A               | 10     | SANTA FÉ |
|             |        |  |  | B               | 12     | SANTA FÉ |
|             |        |  |  | C               | 17     | SANTA FÉ |

| SEMANA 15       |        |  |   | 09 de Diciembre |        |          |
|-----------------|--------|--|---|-----------------|--------|----------|
| TEMA            | DÍA    | TEMÁTICA   | REQUERIMIENTO                           |                 | TALLER | SEDE     |
| MASA FERMENTADA | SÁBADO | Rosas de agua, pan integral campesino, donas , pan molde tipo supan, pan bollo de quinua | INGREDIENTES RECETAS 66, 67, 68, 69, 70 | A               | 10     | SANTA FÉ |
|                 |        |  |   | B               | 12     | SANTA FÉ |
|                 |        |  |   | C               | 17     | SANTA FÉ |

| SEMANA 16  |        |   |               | 16 de Diciembre |        |          |
|------------|--------|---|---------------|-----------------|--------|----------|
| TEMA       | DÍA    | TEMÁTICA                                    | REQUERIMIENTO |                 | TALLER | SEDE     |
| DECORACIÓN | SÁBADO | PASTILLAJE: Decoración galletas y cup cakes |               | A               | 10     | SANTA FÉ |
|            |        |   |               | B               | 12     | SANTA FÉ |
|            |        |   |               | C               | 17     | SANTA FÉ |

| SEMANA 17 |        |                     |               | 23 de Diciembre |        |          |
|-----------|--------|---------------------|---------------|-----------------|--------|----------|
| TEMA      | DÍA    | TEMÁTICA            | REQUERIMIENTO |                 | TALLER | SEDE     |
|           | SÁBADO | FERIADO POR NAVIDAD |               | A               | 10     | SANTA FÉ |
|           |        |                     |               | B               | 12     | SANTA FÉ |
|           |        |                     |               | C               | 17     | SANTA FÉ |

| SEMANA 18 |        |                       |               | 30 de Diciembre |        |          |
|-----------|--------|-----------------------|---------------|-----------------|--------|----------|
| TEMA      | DÍA    | TEMÁTICA              | REQUERIMIENTO |                 | TALLER | SEDE     |
|           | SÁBADO | FERIADO POR AÑO NUEVO |               | A               | 10     | SANTA FÉ |
|           |        |                       |               | B               | 12     | SANTA FÉ |
|           |        |                       |               | C               | 17     | SANTA FÉ |

| SEMANA 19         |        |   |  | 06 de Enero |        |          |
|-------------------|--------|---|--|-------------|--------|----------|
| TEMA              | DÍA    | TEMÁTICA  | REQUERIMIENTO                            |             | TALLER | SEDE     |
| EMPANADAS Y PIZZA | SÁBADO | Empanadas chilenas, argentinas , pizza, pan de yuca y pan de banana | INGREDIENTES RECETAS: 71, 72, 73, 74, 75 | A           | 10     | SANTA FÉ |
|                   |        |   |  | B           | 12     | SANTA FÉ |
|                   |        |   |  | C           | 17     | SANTA FÉ |

| SEMANA 20  |        |   |               | 13 de Enero |        |          |
|------------|--------|---|---------------|-------------|--------|----------|
| TEMA       | DÍA    | TEMÁTICA  | REQUERIMIENTO |             | TALLER | SEDE     |
| DECORACIÓN | SÁBADO | PASTILLAJE: Decoración de cup cakes: uso de la boquilla de césped (mounstruos plaza sesamo) tecnica de marquetería y animal print |               | A           | 10     | SANTA FÉ |
|            |        |   |               | B           | 12     | SANTA FÉ |
|            |        |   |               | C           | 17     | SANTA FÉ |

| SEMANA 21 |        |   |  | 20 de Enero |        |          |
|-----------|--------|---|--|-------------|--------|----------|
| TEMA      | DÍA    | TEMÁTICA  | REQUERIMIENTO                                    |             | TALLER | SEDE     |
| CARAMELO  | SÁBADO | Torta de caramelo,mousse de caramelo , gomas y manzanas acarameladas, torta de maqueño, mermeladas de fruto rojos y exotica | INGREDIENTES RECETAS: 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82 | A           | 10     | SANTA FÉ |
|           |        |   |  | B           | 12     | SANTA FÉ |
|           |        |   |  | C           | 17     | SANTA FÉ |

| SEMANA 22         |        |  |  | 27 de Enero |        |          |
|-------------------|--------|--|--|-------------|--------|----------|
| TEMA              | DÍA    | TEMÁTICA   | REQUERIMIENTO                            |             | TALLER | SEDE     |
| PANES COMERCIALES | SÁBADO | Pan hamburguesa y hot dog, pan enrollado y cachos, pan roscon de bocadillo de guayaba, pan de leche de dulce y pan de leche de sal | INGREDIENTES RECETAS: 83, 84, 85, 86, 87 | A           | 10     | SANTA FÉ |
|                   |        |  |  | B           | 12     | SANTA FÉ |
|                   |        |  |  | C           | 17     | SANTA FÉ |

| SEMANA 23    |        |                      |               | 03 de Febrero |        |          |
|--------------|--------|----------------------|---------------|---------------|--------|----------|
| TEMA         | DÍA    | TEMÁTICA             | REQUERIMIENTO |               | TALLER | SEDE     |
| EXÁMEN FINAL | SÁBADO | CASA ABIERTA INTERNA |               | A             | 10     | SANTA FÉ |
|              |        |                      |               | B             | 12     | SANTA FÉ |
|              |        |                      |               | C             | 17     | SANTA FÉ |







