

TÉCNICAS BÁSICAS EN PANADERÍA&P

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Modalidad Regular

<SANTA FÉ>



SEMANA 1				06al 08 de Marzo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
INDUCCIÓN	L					
	M					
	I	Bienvenida por parte del director, indicaciones generales, Explicación del requerimiento de trabajo , Reglamento interno , INDUCCION DE DECORACION , DIAPOSITIVAS,		A	9	SANTA FÉ
	J	Introducción de utensilios, manejo del kid de trabajo, Ingredientes primarios y secundarios,y funcion de ingrediente , elaboracion de grupos		A	9	SANTA FÉ
	V	Teoria ,Equivalentes y Manejo de receta estándar y factor de multiplicación		A	9	SANTA FÉ

SEMANA 2				11 al 15 de Marzo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
INTRODUCCION	L	MAGISTRAL MASAS DE AZUCAR ,RELLENOS Y REQUERIMIENTOS PROXIMA CLASE		A	9	SANTA FÉ
	M	BPMS y serv safe ,Adecuado manejo del entorno virtual		A	9	SANTA FÉ
	I	MAGISTRAL: Elaboración de pan y sus formas, paso a paso y porcentaje panadero	INGREDIENTES RECETA: 0	A	9	SANTA FÉ
	J	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	9	SANTA FÉ
	V	TEORIA: Costos 1 de panaderia ,MAGISTRAL:crema pastelera (variantes)	INGREDIENTES RECETAS: 1	A	9	SANTA FÉ

SEMANA 3				18 al 22 de Marzo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
PANES	L	PROYECTO 1 FORRADO DE TORTA,TECNICA: CHANNEL, LAZO BASICO, FONDANT COLORES OSCUROS,DORADO COMESTIBLE		A	9	SANTA FÉ
	M	Pan reventado	INGREDIENTES RECETAS: 2	A	9	SANTA FÉ
	I	Pan lloron y crema pastelera y alpicion	INGREDIENTES RECETAS: 3, 4	A	9	SANTA FÉ
	J	Pan de dulce y pan chocolate	INGREDIENTES RECETAS: 5, 6	A	9	SANTA FÉ
	V	MAGISTRAL:Merengues, Frances suspiro / Suizo (Italiano espumilla)	INGREDIENTES RECETAS: 7	A	9	SANTA FÉ

SEMANA 4				25 al 29 de Marzo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLE	SEDE
MASAS LIQUIDAS	L	PROYECTO 2 FORRADO TORTA CUADRADA, TÉCNICAS: PUNTO PERDIDO, CORDON ,FLORES DE BASICAS DE AZUCAR.		A	9	SANTA FÉ
	M	Crepes,torta de crepes a la piña	INGREDIENTES RECETAS: 8, 9	A	9	SANTA FÉ
	I	Crepes suzete , Merengue suizo	INGREDIENTES RECETAS: 10,11	A	9	SANTA FÉ
	J	Waffles , nido de merengue	INGREDIENTES RECETAS: 13,14	A	9	SANTA FÉ
	V	MAGISTRAL: Tipos de bizcochuelo (BRAZO GITANO)	INGREDIENTES RECETAS: 15	A	9	SANTA FÉ

SEMANA 5				01 al 05 de Abril		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
BIZCOCHUELOS	L	PROYECTO 3 ELABORACION PIEZAS PASTILLAJE (GRANJA) SILUETADO DE PERSONAJES ANIMADOS .Y PON POM TECNICAS: MODELADO DE VACA, CERDO Y GALLINA		A	9	SANTA FÉ
	M	Bizcochuelo pesado, tres leches, bizcochuelo genoise	INGREDIENTES RECETAS: 16, 17, 18	A	9	SANTA FÉ
	I	Armado torta frutal , bizcochuelo de chocolate	INGREDIENTES RECETAS: 19, 20	A	9	SANTA FÉ
	J	Torta selva negra , Enrollado con Pionono fantasia	INGREDIENTES RECETAS: 21, 22, 23	A	9	SANTA FÉ
	V	MAGISTRAL: Masas batidas cremosas explicar ganache y rendimientos	INGREDIENTES RECETAS: 24	A	9	SANTA FÉ

SEMANA 6				08 al 12 de Abril		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
MASAS BATIDAS CREMOSAS	L	PROYECTO 3 ENSAMBLE GRANJA , TORTA FORRADA TECNICAS MARMOLEADO, BOQUILLA DE CESPED TEXTURIZADO		A	9	SANTA FÉ
	M	Cake de naranja, Cupcake vainilla	INGREDIENTES RECETAS: 25,31	A	9	SANTA FÉ
	I	Cake de chocolate,Cupcake de chocolate y ganache	INGREDIENTES RECETAS: 28, 29,30	A	9	SANTA FÉ
	J	Decorar Cake de chocolate ,Cake Voltieado de piña	INGREDIENTES RECETAS: 109	A	9	SANTA FÉ
	V	MAGISTRAL: Masa de Hojaldre / pañuelo manzana	INGREDIENTES RECETAS: 32	A	9	SANTA FÉ

SEMANA 7				15 al 19 de Abril		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
HOJALDRES	L	Masa de hojaldre	INGREDIENTES RECETAS: 33	A	9	SANTA FÉ
	M	Bocaditos de salchicha, vol au vent de pollo	INGREDIENTES RECETAS: 35, 36	A	9	SANTA FÉ
	I	Palmeras y caracoles	INGREDIENTES RECETAS: 38	A	9	SANTA FÉ
	J	Persianas de piña y Mil hojas	INGREDIENTES RECETAS: 39, 40	A	9	SANTA FÉ
	V	FERIADO	FERIADO	A		SANTA FÉ

SEMANA 8				22 al 26 de Abril		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
PRODUCTOS DE TEMPORADA	L	PROYECTO 4 UTILIZACION PERSONAJES ANIMADOS CON TRANFER DE DISEÑO CON GLASE REAL ,TECNICA USO DE ESTECAS Y MOLDES		A	9	SANTA FÉ
	M	Guaguas de pan	INGREDIENTES RECETAS: 42	A	9	SANTA FÉ
	I	Cake navideño y crema de mantequilla	INGREDIENTES RECETAS:43, 44	A	9	SANTA FÉ
	J	Tronco navideño	INGREDIENTES RECETAS: 46	A	9	SANTA FÉ
	V	MAGISTRAL: Heidesan ,exlpicar Masa milano para decoracion	INGREDIENTES RECETAS: 50	A	9	SANTA FÉ

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

SEMANA 10				06 al 10 de Mayo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
EXÁMENES	L	EXÁMEN DECORACIÓN	EXÁMEN	A	9	SANTA FÉ
	M	EXÁMEN PRACTICO	EXÁMEN	A	9	SANTA FÉ
	I	EXÁMEN PRÁCTICO	EXÁMEN	A	9	SANTA FÉ
	J	EXÁMEN PRÁCTICO	EXÁMEN	A	9	SANTA FÉ
	V	EXÁMEN TEORICO	EXÁMEN	A	9	SANTA FÉ

SEMANA 11				13 al 17 de Mayo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
MASAS QUEBRADAS	L	PROYECTO 5 ARMADO DE TORTA , FORRADO DE LA BASE, GLASE CONSTRUCCION DORADO COMESTIBLE , PINTURA EN POLVO Y USO DE PINCELES		A	9	SANTA FÉ
	M	Galleta manguuada, Moncaybas	INGREDIENTES RECETAS: 51,111	A	9	SANTA FÉ
	I	Masa quebrada dulce Y Pie de manzana	INGREDIENTES RECETAS: 54,56	A	9	SANTA FÉ
	J	Masa quebrada sal y quiche lorraine	INGREDIENTES RECETAS: 55, 57	A	9	SANTA FÉ
	V	MAGISTRAL: Mousse emplatar y glaseado	INGREDIENTES RECETAS: 58	A	9	SANTA FÉ

SEMANA 12				20 al 24 al Mayo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
MOUSSE, BAVAROIS	L	PROYECTO 6 DECORACION DE GALLETAS CON TRANSFER DE SISENO CON GLASE, GLASE FLUIDO Y USO DE BOQUILLAS		A	9	SANTA FÉ
	M	Torta mousse de chocolate negro ,Bavaroisse de maracuya	INGREDIENTES RECETAS: 60,61	A	9	SANTA FÉ
	I	Glaseado brillante	INGREDIENTES RECETAS: 62	A	9	SANTA FÉ
	J	Mousse de cafe en tartaleta de chocolate	INGREDIENTES RECETAS: 63	A	9	SANTA FÉ
	V	FERIADO	FERIADO	A		SANTA FÉ

SEMANA 13				27 al 31 de Mayo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
MASAS FERMENTADAS	L	PROYECTO 7 TECNICA IMAGENES 2D SOBRE TORTAS EN LATERALES Y LAZO EN VERTICAL		A	9	SANTA FÉ
	M	Donas	INGREDIENTES RECETAS: 67	A	9	SANTA FÉ
	I	Rosas de agua con variantes	INGREDIENTES RECETAS: 65	A	9	SANTA FÉ
	J	Pan molde tipo supan, pan integral campesino	INGREDIENTES RECETAS: 68, 66	A	9	SANTA FÉ
	V	MAGISTRAL: Pasta choux con craquelin	INGREDIENTES RECETAS: 70	A	9	SANTA FÉ

SEMANA 14				03 al 07 de Junio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
MASA BOMBA	L	PROYECTO 8 TORTA UNICORNIO TECNICA UTILIZACION FROSTING DE COLORES , BOQUILLAS ,PASTA DE GOMA , MOLDES DORADO COMESTIBLE		A	9	SANTA FÉ
	M	Pasta choux , profiteroles de chocolate y de sal	INGREDIENTES RECETAS: 71, 72	A	9	SANTA FÉ
	I	Cisnes y eclairs	INGREDIENTES RECETAS: 73	A	9	SANTA FÉ
	J	Roscones de nieve y Paris brest	INGREDIENTES RECETAS: 74, 75	A	9	SANTA FÉ
	V	TEORIA: Tipos de coberturas y escultura buoque de chocolate	INGREDIENTES RECETAS: 76	A	9	SANTA FÉ

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

SEMANA 16				17 al 21 de Junio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
EMPANADAS Y PIZZA	L	PROYECTO 10 TRANFER DE DISEÑO SOBRE FONDANT SECO Y USO BOQUILLA DE ESTRELLA No 13 ROYAL ICING		A	9	SANTA FÉ
	M	Empanadas Chilenas	INGREDIENTES RECETAS: 83	A	9	SANTA FÉ
	I	Empanadas Argentinas	INGREDIENTES RECETAS: 84	A	9	SANTA FÉ
	J	Pizza	INGREDIENTES RECETAS: 85	A	9	SANTA FÉ
	V	MAGISTRAL: Panes sin gluten (pan yuca)	INGREDIENTES RECETAS: 86	A	9	SANTA FÉ

SEMANA 17				24 al 28 de Junio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
PRODUCTOS REGIONALES PARTE 1	L	PROYECTO 11 MODELADO DE OSO		A	9	SANTA FÉ
	M	Torta de maqueño	INGREDIENTES RECETAS: 89	A	9	SANTA FÉ
	I	Pan chola de guano ,pan de banana	INGREDIENTES RECETAS: 90,87	A	9	SANTA FÉ
	J	Quesadilla	INGREDIENTES RECETAS: 91	A	9	SANTA FÉ
	V	MAGISTRAL: Caramelo	INGREDIENTES RECETAS: 92	A	9	SANTA FÉ

SEMANA 18				01 al 05 de Julio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
CARAMELO	L	PROYECTO 11 CONTINIUACION : PASA CINTAS, CRIMPERS, ROTULACION EN 2D		A	9	SANTA FÉ
	M	Torta de caramelo ,mousse de caramelo	INGREDIENTES RECETAS: 94, 95	A	9	SANTA FÉ
	I	Manzana acaramelada	INGREDIENTES RECETAS: 96	A	9	SANTA FÉ
	J	Mermelada de frutos rojos y exótica	INGREDIENTES RECETAS: 97, 98	A	9	SANTA FÉ
	V	Pan sandwichero con variantes	INGREDIENTES RECETAS: 99	A	9	SANTA FÉ

SEMANA 19				08 al 12 de Julio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
PANES COMERCIALES	L	PROYECTO 12 CUPCAKES DECORADOS CON FONDANT MASHMELLOW TEMA BABY SHOWER		A	9	SANTA FÉ
	M	Pan hamburguesa y hot dog	INGREDIENTES RECETAS: 100	A	9	SANTA FÉ
	I	Pan enrollado, cachos	INGREDIENTES RECETAS: 101	A	9	SANTA FÉ
	J	Pan de leche de dulce , pan de leche de sal	INGREDIENTES RECETAS: 102, 103	A	9	SANTA FÉ
	V	Masa muerta, canastas , corazon y pez	INGREDIENTES RECETAS: 110	A	9	SANTA FÉ

SEMANA 20				15 al 19 de Julio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
MASAS DE TRENZAS	L	PROYECTO 13 TORTA ANIMAL EN 2D (OVEJA)		A	9	SANTA FÉ
	M	Pan de yema	INGREDIENTES RECETAS: 105	A	9	SANTA FÉ
	I	Masas de trenzas : 2,3,4,5,6	INGREDIENTES RECETAS: 107	A	9	SANTA FÉ
	J	Enrejados de masa: Estrella y lira	INGREDIENTES RECETAS: 108	A	9	SANTA FÉ
	V	EXAMEN COSTOS		A	9	SANTA FÉ

SEMANA 21				22 al 26 de Julio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
PRODUCTOS REGIONALES PARTE 2	L	PREPARACION PROYECTO FINAL PARA CASA ABIERTA		A	9	SANTA FÉ
	M	Pan roscon de bocadillo de guayaba	INGREDIENTES RECETAS: 88	A	9	SANTA FÉ
	I	Bizcochitos de te de sal ,rosquillas	INGREDIENTES RECETAS: 112, 113	A	9	SANTA FÉ
	J	Premezclas		A	9	SANTA FÉ
	V	Premezclas		A	9	SANTA FÉ

SEMANA 22				29 al 02 de Agosto		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L			A		SANTA FÉ
	M			A		SANTA FÉ
	I			A		SANTA FÉ
	J	PREPARACION CASA ABIERTA		A	9	SANTA FÉ
	V	PREPARACION CASA ABIERTA		A	9	SANTA FÉ

SEMANA 23				03 de Agosto		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
		CASA ABIERTA		A		
				A		
				A		