TÉCNICAS BÁSICAS EN PANADERÍA&P CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Modalidad Regular Quito



SEMANA 1				04		Sept
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L					
IÓN	М	Bienvenida por parte del director juan fernandez , patricia simbaña y ma.susana lucas indicaciones generales explicacion del requerimiento de trabajo , leer el	KIT DE TRABAJO: RECETA 14	Α	9	SANTA FÉ
		reglamento interno , adecuado manejo del entorno vitual		В		
5		TEORIA: Equivalentes y rendimientos		Α	9	SANTA FÉ
2	L.	TEORIA: Equivalentes y rendimientos		В		3/11/17/12
NDUCC	l , .	TEORIA: Costo de materia prima ,precio venta al publico		Α	9	SANTA FÉ
Z		TEOMAL costo de materia prima (precio venta ai publico		В	,	374177112
		TEORIA : Introducción de utensilios, manejo del kid de trabajo, oswaldo simbaña :		Α	44	CANITA FÉ
	V	chef lenin chavez . ingredientes primarios, ingredientes secundarios , recorrido por talleres y elaboracion de grupos		В	- 11	SANTA FÉ

SEMAN	IA 2			11 al 15 de		Sept
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
_		PASTILLAJE: Elaboracion masa de pastillaje, técnica texturado, corte de piezas	INGREDIENTES RECETA: 1	Α	10	SANTA FÉ
		PASTILLASE. Elaboración masa de pastinaje, tecinica texturado, corte de piezas	MOREBIENTES RECEIA. I	В	12	SANTATE
INTRODUCCION	М	MAGISTRAL: Elaboracion de pan y sus formas , paso a paso y porcentaje panadero		Α	9	SANTA FÉ
		WAGISTRAL. Elaboración de pari y sus formas , paso a paso y porcentaje pariadero		В		SANTATE
2	ı	Clase práctica de pan con sus formas : estudiante, aplicacion de porcentajes, grasa,		Α	10	SANTA FÉ
		azucar y huevos		В	12	SANTATE
0		TEORIA: Bpms y serv safe		Α	10	SANTA FÉ
	J	reoria. Bpilis y serv sale		В	12	SANTAFE
Z	MAGISTRAL: Pan ensaimadas con fermentacion directa y crema pastelera explicar tipos de cremas que se puede realizar ej. chibus, diplomat, chocolate, moka ect.		А	11	SANTA FÉ	
		tipos de cremas que se puede realizar ej. chibus, diplomat, chocolate, moka ect.		В	11	JANTA PE

SEMANA 3				18 al 22 de Sept		Sept
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	PASTILLAJE: Glasé de construccion, armado de capilla, tecnica de perla, conchilla	INGREDIENTES RECETA: 2	Α	10	SANTA FÉ
		simple y conchilla doble, filigranas (deber)		В	12	37.1177771
	М	Pan reventado ,y pan de ambato	INGREDIENTES RECETAS: 1, 2	Α	10	SANTA FÉ
S		Tanreventado, y parrae ambato		В	12	37.117777
PANES		Pan lloron y crema pastelera	INGREDIENTES RECETAS: 3, 4	Α	10	SANTA FÉ
ا ک	'	I Pan lloron y crema pastelera	INGREDIENTES RECETAS. 5, 4	В	12	
Δ.		Trenzas de dulce y pan chocolate	INGREDIENTES RECETAS: 5, 6	Α	10	SANTA FÉ
	J	Trefizas de duice y pari chocolate	INGREDIENTES RECETAS. 5, 0	В	12	JANTATE
V	V MAGISTRAL: Merengues y masas líquidas pancakes	MAGISTRAL: Maranguas y masas líquidas nancakas	INGREDIENTES RECETA: 7	Α	11	SANTA FÉ
		INGREDIENTES RECETA: /	В	11	SAINTA FE	

SEMANA 4					25 al 29 de Sept	
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLE	SEDE
		PASTILLAJE: Fondant básico, tecnica de channel, crimpers, cordon, dorado	INGREDIENTES RECETAS: 3, 12	Α	10	SANTA FÉ
IDAS		comestible, punto perdido, malla loca, cornelli	MUNEDIENTES RECEIAS. 3, 12	В	12	JANIA
	M Crepes, torta crepes a la piña ,crepes suzete INGREDIENTES RECETAS: 8,9,10	Crenes torta crenes a la niña, crenes suzete	INGREDIENTES RECETAS: 8 9 10	Α	10	SANTA FÉ
IQUI		В	12	JANTATE		
		Merngue suizo ,merengue francés	INGREDIENTES RECETAS: 11,12	Α	10	SANTA FÉ
S	,	Werngae saize , merengae manees		В	12	371117112
X X	1 . 1	Waffles , nido de merengue	INGREDIENTES RECETAS: 13,14	Α	10	SANTA FÉ
MASA		vvarnes , mas de merengae		В	12	JAN TATE
Σ	≥ _, ,	/ MAGISTRAL: Tipos do bizcochos (brazo gitano)	INGREDIENTES RECETAS: 15	Α	10	SANTA FÉ
		V MAGISTRAL: Tipos de bizcochos (brazo gitano)	INGREDIENTES RECETAS: 15	В	12	SANTAFE

SEMANA 5				02 al 06 de Oct		e Oct	
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE	
		PASTILLAJE: Transfer de diseño, glasé real y fluido. torta de paisaje, frosting, tecnica	INGREDIENTES RECETAS: 10	Α	10	SANTA FÉ	
0.05		del difuminado, tecnica del marmoleado	INGREDIENTES RECEIVIS. 10	В	12	JANTATE	
	М	Bizcochuelo pesado, tres leches, bizcochuelo genoise	INGREDIENTES RECETAS: 16,17,18	Α	10	SANTA FÉ	
EL	IVI	ivi bizcocnidelo pesado, tres leches, bizcocnidelo genoise il workebien	INGREDIENTES RECETAS. 10,17,18	В	12	JANIAIL	
웃			Armado torta frutal hizcochuelo de chocolate	INGREDIENTES RECETAS: 18,20	Α	10	SANTA FÉ
	'	Armado torta frutal , bizcochuelo de chocolate	INGREDIENTES RECETAS. 18,20	В	12	JANTAFE	
\mathcal{C}		Torta selva negra , bizcochuelo de plancha,(enrollado creativo)	INGREDIENTES RECETAS: 21,22,23	Α	10	SANTA FÉ	
BIZCO(Torta serva riegra , bizcocrideio de piancria, (em oliado creativo)	INGREDIENTES RECETAS. 21,22,23	В	12	SANTATE	
Δ	V		MAGISTRAL: Masas batidas cremosas ,torta marmoleada, ganaches ,formular y explicar la	INGREDIENTES RECETAS: 24	Α	11	SANTA FÉ
		masa en diferente tamaño de moldes y como se porciona cada tortas	INGREDIENTES RECETAS. 24	В	11	JANTA FE	

SEMANA 6				09 al 13 de Oct		e Oct
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
		FERIADO		Α	10	SANTA FÉ
BATIDAS 10SAS		TENIADO		В	12	SANTATE
	М	Dejar elaborando - cake de naranja y cup cakes crema de naranja	INGREDIENTES RECETAS: 25,26,27	Α	10	SANTA FÉ
SA	TV Bejui claborariao cake de naranja y cap cakes crema de naranja	INGREDIENTES RECETAS. 25,20,27	В	12	JANTATE	
ASAS BAT		Dejar elaborando - cake de chocolate y cupcakes , ganache	INGREDIENTES RECETAS: 28,29,30	Α	10	SANTA FÉ
>	'	Dejai claborando - cake de chocolate y capcakes , ganache	INGREDIENTES RECETAS. 26,25,30	В	12	JANTATE
SA		Decorar - cake de chocolate y los cupcakes	INGREDIENTES RECETAS:	Α	10	SANTA FÉ
MASAS	J	Decoral - cake de chocolate y los cupcakes	INGREDIENTES RECETAS.	В	12	JANTATE
≥	V	MACISTRAL Heigldre (baring postelers) milheigs de manier	INICOEDIENTES DECETAS: 21	Α	11	SANTA FÉ
	V MAGISTRAL: Hojaldre (harina pastelera) milhojas de manjar	INGREDIENTES RECETAS: 31	В	11	JANTATE	

SEMAN	A 7				16 al 20 de Oct	
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	Masa de hojaldre metodo 1 , masa de hojaldre metodo 2	INGREDIENTES RECETAS: 32,33	Α	10	SANTA FÉ
		Masa de Hojaldre Metodo 1 , Masa de Hojaldre Metodo 2	INGREDIENTES RECETAS. 32,33	В	12	JANIA FE
S	M	Mini cachitos jamón, bocaditos de salchicha, vol au vent de pollo,	INGREDIENTES RECETAS: 34,35,36	Α	10	SANTA FÉ
HOJALDRES	141	William cacinicas jamon, sociatios de salemena, voltad vent de pono,	INGREDIENTES RECEIVAS. 34,33,30	В	12	3, 17.(12
		Aplanchados, orejitas ,caracoles	INGREDIENTES RECETAS: 37,38	Α	10	SANTA FÉ
<u> </u>		Apianchados, orejitas ,caracoles	INGREDIENTES RECEIVIS: 37,30	В	12	5, 1117771
l <u>o</u>	l , l	Persianas de piña, mil hojas	INGREDIENTES RECETAS: 39,40	Α	10	SANTA FÉ
		r crisianas de pina, mii nojas	INGREDIENTES RECEIVAS. 33,40	В	12	SANTATE
	V MAGISTRAL: Productos festivos , pan de pascua con masa fermento	INGREDIENTES RECETAS: 41	Α	11	SANTA FÉ	
		mado inali i roductos restivos, pair de pascua con masa fermento	INGREDIEIVIES RECEIAS. 41	В	**	SANTATE

SEMANA 8				23 al 27 de Oct		e Oct
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
		PASTILLAJE MAGISTRAL: Elaboracion pasta goma, flores y terminar pastel de paisaje	INGREDIENTES RECETAS: 8, 9	Α	10	SANTA FÉ
DE A		TASTILLASE WAGISTRAL. Liaboración pasta goma, nores y terminar paster de paisaje	WORLDIEWIES RECEIVES. 6, 5	В	12	JANTATE
	М	Guaguas de pan	INGREDIENTES RECETAS: 42	Α	10	SANTA FÉ
TOS	101	Guagaas de pari	INGREDIENTES RECETAS: 42	В	12	JANTATE
CT		I Cake navideño y crema de mantequilla	INGREDIENTES RECETAS: 43,44	Α	10	SANTA FÉ
U D	'	cake navideno y crema de mantequina	MOREDIENTES RECEIAS. 43,44	В	12	
ODU(Pristiños , tronco navideño	INGREDIENTES RECETAS: 45,46	Α	10	SANTA FÉ
PR(,	Fristinos, tronco havideno	INGREDIENTES RECETAS. 43,40	В	12	JANTATE
	V	MAGISTRAL: Galleta heidesan masas quebradas para decorar alplicar formulacion	INGREDIENTES RECETAS: 47	Α	11	SANTA FÉ
		Windig Time. Galicta fieldesait filasas quebradas para decorar alpitea formulación	MONEDIENTES NECETAS. 47	В	11	JANTATE

SEMANA 9					30 al 03 de Nov		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE	
		PASTILLAJE: Fondant de chocolate, forrado torta, uso de boquilla de cesta	INGREDIENTES RECETAS: 5	Α	10	SANTA FÉ	
		PASTILLAGE. I Offdant de chocolate, forrado torta, uso de boquina de cesta	INGREDIENTES RECETAS. 5	В	12	JANTATL	
NA	М	Chesse cake horneado, chesse cake refrigerado	INGREDIENTES RECETAS: 48,49	Α	10	SANTA FÉ	
	101	Chesse cake norneado, chesse cake remgerado	INGREDIENTES RECETAS. 48,49	В	12	JANTA FE	
	1 . 1	Clase de cortes de bizcochos ,espatulado y mangueado cada estudiante		Α	10	SANTA FÉ	
	_ ' _	clase de cortes de bizcochos ,espatulado y mangueado cada estudiante		В	12	JANTATE	
		FERIADO POR EL DIA DE LOS DIFUNTOS	FERIADO	Α	10	SANTA FÉ	
		TENIADO FON EL DIA DE LOS DII ONTOS	FERIADO	В	12	JANTATE	
	\ \ \	FERIADO POR EL DIA DE LA INDEPENDENCIA DE CUENCA	FERIADO	Α	11	SANTA FÉ	
	'	I ENIADO FON EL DIA DE LA INDEPENDENCIA DE COENCA	TENIADO	В	**	JANIAIL	

SEMANA 10					06 al 10 de Nov	
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
BRADAS		Galleta mangueada, sable de vainilla, sable de chocolate	INGREDIENTES RECETAS: 50,51,52	Α	10	SANTA FÉ
		Galleta Mangueada, Sable de Vallilla, Sable de Chocolate	MOREDIENTES RECETAS. 30,31,32	В	12	JANTA FE
	М	PASTILLAJE: Armado torta de cesta	INGREDIENTES RECETAS:	Α	10	SANTA FÉ
BA		TASTILLAL. ATTIAGO TOTTA DE CESTA	INGREDIENTES RECETAS.	В	12	JANTATE
QUEI	ı	Masa guebrada dulce , masa guebrada sal	INGREDIENTES RECETAS: 53,54	Α	10	SANTA FÉ
l g		iviasa quebrada duice , masa quebrada sai		В	12	
S	Ι,	Pie de manzana y quiche lorraine	INGREDIENTES RECETAS: 55,56	Α	10	SANTA FÉ
SA		The de manzana y quiene fortaine	INGREDIENTES RECEIPAS. 33,30	В	12	SANTATE
MASA	V	MAGISTRL: Mousse de chocolate ,explicar tipos , mousse, bavarois, 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
S,		PASTILLAJE: Decoracion de galleta con glase fluido		Α	10	SANTA FÉ
lö		raditeate. Decoration de galleta con glase nuido		В	12	JANTATE
BAVAROIS, FAIT	М	Mousse a base de merengue italiano, filigranas , torta mousse de chocolate negro y	INGREDIENTES RECETAS: 58,59,60	Α	10	SANTA FÉ
	171	glaseado	MIGREDIENTES RECEIVAS. 30,53,00	В	12	57
, BAV/	١, ١	I Bavarois de mora	INGREDIENTES RECETAS: 61	Α	10	SANTA FÉ
ı ∝		Bavarois de mora	INGREDIENTES RECETAS. 01	В	12	SANTATE
SSI P/	١, ١	Mousse de maracuya en tartaleta de chocolate y petalos de rosa organica	INGREDIENTES RECETAS: 62	Α	10	SANTA FÉ
l Š	,	Wousse de Maracaya en tartaleta de chocolate y petalos de rosa organica	INGREDIENTES RECETAS. 02	В	12	JANTATE
MOUSSE, PAI	Y EVAMENTEÓRICO	EXAMEN TEÓRICO	Α	11	SANTA FÉ	
			EXAMEN TEÓRICO	В	11	JANTATE

SEMANA 12					20 al 24 de	. Nov
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
		EXÁMEN DECORACÓN	EXÁMEN	Α	10	SANTA FÉ
		EXAMIEN DECONACON	EXAMILIA	B 12	12	JAINTA FE
S	М	EXÁMEN PRACTICO	EXÁMEN	Α	10	SANTA FÉ
EXÁMENES		EXAMELYTIVACTICS	EXAMELY	В	12	JANTATE
1EI	1	I EXÁMEN PRÁCTICO	EXÁMEN	Α	10	SANTA FÉ
Ϋ́		EXAMPLIATION CITES	E/V WIEW	В	12	3/11/17/12
×	1 , 1	EXÁMEN PRÁCTICO	EXÁMEN	Α	10	SANTA FÉ
ш	J	EXAMELYTIVACTICS	EXAMEN	В	12	3/11/17/12
	l _v l	MAGISTRAL: Baguette con poolish	INGREDIENTES RECETAS: 63	Α	11	SANTA FÉ
	v iviagis i kal: Baguette con poolish	INGREDIENTES RECETAS: 03	В		3/11/7/12	

SEMAN	A 13				27 al 01 d	e Dic
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
		PASTILLAJE: Fondant maracuya, stencil con fondant seco, stencil con fondant fresco,	INGREDIENTES RECETAS: 6	Α	10	SANTA FÉ
S		rendas y calado, pasacintas.	INOREDIENTES RECEIVAS. 9	В	12	SANTATE
DAS	М	Rosas de agua y pan integral campesino	INGREDIENTES RECETAS: 64.65	Α	10	SANTA FÉ
\cup \cup	IVI	Rosas de agua y pari integral campesino	INGREDIENTES RECETAS. 04,03	В	12	SANTATE
		Donas	INGREDIENTES RECETAS: 66	Α	10	SANTA FÉ
\$ <u> </u>		Dollas	INGREDIENTES RECETAS. 00	В	12	SANTATE
MASA		Pan molde tipo supan, bollo de quinua	INGREDIENTES RECETAS: 67,68	Α	10	SANTA FÉ
Ш	J	ran moide tipo supan, bollo de quinda	INGREDIENTES RECETAS. 07,00	В	12	SANTATE
Щ	V	MAGISTRAL: Teoria pasta choux con craquelin	INGREDIENTES RECETAS: 69	Α	10	SANTA FÉ
		WAGISTRAL. Teoria pasta choux con craquelli	INGREDIENTES RECETAS: 09	В	12	SANTAFE

SEMANA	4 14				04 al 08 de	e Dic
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
		PASTILLAJE: Clase decoracion cake pops		Α	10	SANTA FÉ
		1 ASTILLAGE. Clase decoration cake pops		В	12	JANTATE
BOMBA	М	Pasta choux , profiteroles de caramelo y chocolate	INGREDIENTES RECETAS: 70,71	Α	10	SANTA FÉ
≥		r usta choux, profiteroles de carameto y chocolate	INGRESIENTES RECEIVO. 70,71	В	12	3/((1//(1/
) 2		Cisnes y eclairs	INGREDIENTES RECETAS: 72	Α	10	SANTA FÉ
		cistics y celairs	INGREDIENTES RECEIAS. 72	В	12	SANTATE
MASA	,	Roscones de nieve -paris brest	INGREDIENTES RECETAS: 73,74	Α	10	SANTA FÉ
Ì	,	Roscories de fileve paris brest	INGREDIENTES RECEIAS. 73,74	В	12	JANTATE
_	,	MAGISTRAL: Estructura de chocolate -huevos de pascuas	INGREDIENTES RECETAS: 75	Α	11	SANTA FÉ
		iviadis i nat. Esti uctura de chocolate -huevos de pascuas	INGNEDIENTES RECETAS. 75	В	11	JANIA FE

SEMAN	A 15				11 al 15 d	e Dic
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
		PASTILLAJE: Arreglo de frutas con chocolate		Α	10	SANTA FÉ
		TASTILLASE. Arregio de fratas con enocolate		В	12	SANTATE
	М	Trufas al ron, bombones de canela y almendra, filigranas	INGREDIENTES RECETAS: 77,78,79	Α	10	SANTA FÉ
4	IVI	Trutas at ron, bombones de caneia y annendra, migranas	MAGNESIENTES NECETIAS. TT,TO,TS	В	12	JANTATE
0		Ensamble: trufas al ron (baño con susedaneo), bombones de canela y almendra	INGREDIENTES RECETAS:	Α	10	SANTA FÉ
	'	,(templado)	INGREDIENTES RECETAS.	В	12	SANTATE
1000Н0		Barras de chocolate con naranja enconfitada	INGREDIENTES RECETAS: 80	Α	10	SANTA FÉ
Ö		barras de chocolate con naranja encontrada	INGREDIENTES RECEIVAS. 60	В	12	SANTATE
	V	TALLER: focaccia	INGREDIENTES RECETAS: 81	Α	11	SANTA FÉ
		TALLEN. TOCACCIA	INGREDIENTES RECEIAS. 81	В	11	JANTATE

SEMAN	A 16				18 al 22 d	e Dic
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
Y.	_	PASTILLAJE: Fondant miel y whisky, uso boguilla 13	INGREDIENTES RECETAS: 7	Α	10	SANTA FÉ
PIZZ		TASTILLASE. Fortunit Filler y Willisky, aso soquilla 13	INGREDIENTES RECETAS. 7	В	12	SANTATE
	l _M	Empanadas - chilenas	INGREDIENTES RECETAS: 82	Α	10	SANTA FÉ
>	101	Empanadas - emenas	INGREDIENTES RECEIAS. 62	В	12	JANTATE
AS		Empanadas -argentinas	INGREDIENTES RECETAS: 83	Α	10	SANTA FÉ
ΔA	'	Linpanadas -argentinas	INGREDIENTES RECEIAS. 65	В	12	JANTATE
Ž		Pizza	INGREDIENTES RECETAS: 84	Α	10	SANTA FÉ
ÞΑ	J	F122a	INGREDIENTES RECEIAS. 64	В	12	JANTATL
EMPANADA	\ \	MAGISTRAL: Productos regionales. pan de yuca	INGREDIENTES RECETAS: 85	Α	11	SANTA FÉ
Ш	V	iviadis inal. Froductos regionales, pair de yuca	INGNEDIENTES RECETAS. 85	В	11	SANTATE

SEMANA	4 17				25 al 29 d	e Dic
TEMA	DÍA	FERIADO	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	1	FERIADO NAVIDAD Y AÑO NUEVO		Α	10	SANTA FÉ
_		TENIADO NAVIDAD TANO NOLVO		В	12	SANTATE
OS	М	FERIADO NAVIDAD Y AÑO NUEVO		Α	10	SANTA FÉ
		TEMADO NAVIDAD I ANO NOLVO		В	12	3/11/17/12
		FERIADO NAVIDAD Y AÑO NUEVO		Α	10	SANTA FÉ
		TEMADO NAVIDAD I ANO NOLVO		В	12	37417412
PRODUCT	,	FERIADO NAVIDAD Y AÑO NUEVO		Α	10	SANTA FÉ
		TENIADO NAVIDAD TANO NOLVO		В	12	37(1717)
	l _v	FERIADO NAVIDAD Y AÑO NUEVO		Α	11	SANTA FÉ
		I LINIADO NAVIDAD I ANO NOLVO		В		<i>5,</i> , (12

SEMANA	A 18			(01 al 05 de	Enero
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
		FERIADO		Α	10	SANTA FÉ
=		TENIADO		В	12	JANTATE
)S	М	Pan de banana y roscon de bocadillo de guayaba	INGREDIENTES RECETAS: 86,87	Α	10	SANTA FÉ
TO:	101	Tan de banana y Toscon de bocadino de gadyaba	INGREDIENTES RECEIPAS. 50,67	В	12	JANTATE
≥ ≤	1	Quesadilla	INGREDIENTES RECETAS: 88	Α	10	SANTA FÉ
	'	Quesauma	INGREDIENTES RECETAS. 66	В	12	JANTATE
PRODUCTOS REGIONALES I		Torta de maqueño, pan chola de guano	INGREDIENTES RECETAS: 89,90	Α	10	SANTA FÉ
무	J	rorta de maqueno, pan chola de guano	INGREDIENTES RECEIAS. 65,50	В	12	JANTATE
_	l _v	MAGISTRAL: Caramelo	INGREDIENTES RECETAS: 91	Α	11	SANTA FÉ
	V	WW.G.S.T.V.E. Carameto	INGREDIENTES RECEIAS. 31	В	-11	5/ ((V) / ()

SEMAN	A 19			(08 al 12 de	Enero
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
		PASTILLAJE: Fondant de marshmellows, tecnica de animal print y marqueteria	INGREDIENTES RECETAS: 4	Α	10	SANTA FÉ
	PASTILLAL. Fortuati de maisimienows, tecinica de animai print y marqueteria indicentes receivas. 4	В	12	SANTATE		
9	М	Gomas ,mousse de caramelo	INGREDIENTES RECETAS: 92,93	Α	10	SANTA FÉ
	IVI	domas ,mousse de carameio	INGREDIENTES RECETAS. 92,93	В	12	JANTATL
CARAME		Manzana acaramelada, torta de caramelo	INGREDIENTES RECETAS: 94,95	Α	10	SANTA FÉ
		Manzana acarametada, torta de carameto	INGREDIENTES RECEIAS: 54,55	В	12	SANTATE
\ <u>A</u>		Mermelada de frutos rojos y exotica	INGREDIENTES RECETAS: 96,97	Α	10	SANTA FÉ
		Wermelada de fratos rojos y exotica	INGREDIENTES RECEIAS. 30,37	В	12	SANTATE
		MAGISTRAL: Pan gusano de mantequilla	INGREDIENTES RECETAS: 98	Α	11	SANTA FÉ
	'	MACISTIAL Tan Eusano de mantequina	INGREDIENTES RECEIAS. 30	В	**	SANTATE

SEMAN	A 20				15 al 19 de	Enero
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
ES	_	PASTILLAJE: Arreglo con cup cakes - merengue de gelatina	INGREDIENTES RECETAS: 11	Α	10	SANTA FÉ
7		TASTILLAL. Arregio con cup cakes - merengae de gelatina	INGREDIENTES RECEIAS. 11	В	12	JANTATE
COMERCIAL	l _M l	Pan hamburguesa y hot dog	INGREDIENTES RECETAS: 99	Α	10	SANTA FÉ
Ž.	141	Tan nambargaesa y not dog	INGREDIENTES RECEIAS. 33	В	12	JANTATE
Ž		Pan enrrollado, cachos,	INGREDIENTES RECETAS: 100	Α	10	SANTA FÉ
Ō	'	Fail ElliTollado, Cacilos,	INGREDIENTES RECETAS. 100	В	12	SANTATE
_		Pan de leche de dulce , pan de leche de sal	INGREDIENTES RECETAS: 101,102	Α	10	SANTA FÉ
<u> </u>	J	ran de leche de duice , pan de leche de sai	INGREDIENTES RECETAS. 101,102	В	12	SANTATE
PANES	V	MAGISTRAL: Masa de trenzas	INGREDIENTES RECETAS: 103	Α	11	SANTA FÉ
Δ		WIAGIST NAL. IVIASA DE LIEUZAS	INGREDIENTES RECETAS. 105	В] 11	SANTA FE

SEMAN	A 21				22 al 26 de	Enero
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
S		PASTILLAJE: Flores encapsuladas en gelatina	INGREDIENTES RECETAS: 12	Α	10	SANTA FÉ
		PASTILLASE. Flores encapsuladas en gelatina	INGREDIENTES RECETAS. 12	В	12 SA	JANTATE
TRENZA	М	Pan de yemas y bollo integral de dulce	INGREDIENTES RECETAS: 104,105	Α	10	SANTA FÉ
Ř	101	r an de yemas y bono integral de dalce	INGREDIENTES RECEIAS. 104,103	В	12	SANTATE
•	1 , 1	Masas de trenzas : 1,2,3,4,5,6	INGREDIENTES RECETAS: 106	Α	10	SANTA FÉ
DE		Wasas de trenzas : 1,2,3,4,3,0	INGREDIENTES RECETAS. 100	В	12	SANTATE
15	1 , 1	Masa de trenzas : estrellas y lira	INGREDIENTES RECETAS: 107	Α	10	SANTA FÉ
/S/		Widd de trenzas : estrenas y ma	INGREDIENTES RECEIVAS. 107	В	12	SANTATE
MASA	$\mid \lor \mid$	TEORIA: Costos		Α	11	SANTA FÉ
_	'	TEORIA. COSTOS		В		JANIAIL

SEMANA 22				25	9 al 02 de F	ebrero
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L					
	М	PREPARACIÓN PARA EXPOSICIÓN DE PRODUCTOS				
	ı	PREPARACIÓN PARA EXPOSICIÓN DE PRODUCTOS				
	J	PREPARACIÓN PARA EXPOSICIÓN DE PRODUCTOS				
	V	EXAMEN TEORICO		A B	11	SANTA FÉ

SEMANA	A 22			03 de Feb	rero
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO	TALLER	SEDE
	٩DO	CASA ABIERTA			,
	SÁB/	CASA ABIERTA			