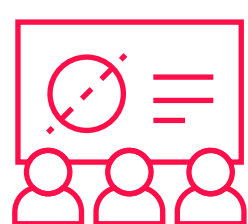


CURSOS Y  
ESPECIALIZACIONES >>>

SISE >>

CURSO

PANADERÍA



## ACERCA DEL CURSO: **PANADERÍA**

El curso "Panadería" ofrece 8 sesiones para aprender a preparar una amplia variedad de masas y panes, desde dulces tradicionales hasta opciones saludables y panes de vitrina.

### OBJETIVOS:

El objetivo es dotar a los participantes de habilidades para elaborar diversas masas y panes, fomentando la creatividad y adaptabilidad en la cocina.

### DIRIGIDO A:

Este curso está dirigido a aficionados a la panadería, estudiantes de gastronomía, chefs profesionales que deseen ampliar sus habilidades en la elaboración de panes y masas, y cualquier persona interesada en aprender las técnicas y secretos detrás de la preparación de una variedad de panes y bollería de alta calidad. No se requieren conocimientos previos, solo entusiasmo por aprender y experimentar en la cocina.

### PLAN DE ESTUDIOS

#### **Sesión 1: Masas Dulces**

- › Panetton Tradicional
- › Pan de Reyes
- › Bagels

#### **Sesión 2: Masas Semi dulces**

- › Hamburguesas
- › Brioche clásico
- › Pan de pascua

#### **Sesión 3: Masas dulces**

- › Donut
- › Stollen
- › Cinamon Roll

#### **Sesión 4: Masas de Miga Variada**

- › Figazza árabe o Pan Pita
- › Pan Alemán
- › Pan de maíz

#### **Sesión 5: Panes Multicereal**

- › Pan de salvado de trigo
- › Pan de Salvado y germen de trigo
- › Pan de avena silvestre

#### **Sesión 6: Masas con Poco Gluten**

- › Pan de quinua y chía
- › Pan de fibra de miel con leche
- › Pan de centeno

#### **Sesión 7: Panes de vitrina**

- › Pan de Aceituna
- › Empanada al horno
- › Relleno de carne

#### **Sesión 8: Bollería Francesa**

- › Croissant
- › Trenza de canela
- › Pan de chocolate



## **DURACIÓN:**

- 8 sesiones, equivalente a 24 horas académicas.
- 6 meses, equivalente a 600 horas académicas.



## **MODALIDAD:**

- 8 SESIONES  
presencial
- 6 MESES  
presencial - convenios



## **DIPLOMA**

A nombre del Instituto SISE:  
PANADERÍA

# ¿POR QUÉ ESTUDIAR EN

# SISE?



## APRENDIZAJE PRÁCTICO

en nuestro Taller de cocina (solo para cursos presenciales).



## DOCENTES CON AMPLIA EXPERIENCIA

en el rubro.



## DIPLOMA DIGITAL

sin costo.



## AULA VIRTUAL CANVAS

Acceso libre para descargar las presentaciones o material complementario del curso.



## BOLSA DE TRABAJO

Accede a más de 10 mil vacantes de empleo al año, convocatorios exclusivas y convenios con reconocidas empresas registradas en nuestra bolsa de trabajo.



# MODELO DE DIPLOMA



# SISE»



**INFORMES E INSCRIPCIONES**

 +51 934 131 088

 625 5656

