

PANADEROS



TÍTULO TÉCNICO

CERTIFICADO MODULAR



¡Escanéame! :)

Agustín Gamarra N° 715
Huaraz - Ancash

043 427744

914 338 266

www.cestecperu.edu.pe



CETPRO
CESTEC
R.D.R. N° 1382-2013-DREA
Centro Superior
Tecnológico del Perú S.A.C.

PROGRAMA DE ESTUDIO
PANIFICACIÓN INDUSTRIAL
CON ESP. EN PASTELETERÍA
24 MESES



ELIGE EL MEJOR HORARIO

MATRICULA

INICIO

FRECUENCIA

HORARIO

VENTAJAS Y BENEFICIOS

- ☑ Modalidad 100 % Presencial.
- ☑ **Uniforme gratis.**
- ☑ Docentes con experiencia.
- ☑ Talleres equipados.
- ☑ Currícula actualizada.
- ☑ **Certificado modular.**
- ☑ **Título técnico.**
- ☑ **Bolsa de trabajo local y nacional.**
- ☑ **Becas en Computación e Ingles.**
- ☑ **Incluyen insumos.**



TÍTULO TÉCNICO

UNIFORME GRATIS

Incluye Insumos*

24 MESES PANIFICACIÓN INDUSTRIAL CON ESP. EN PASTELERÍA



PERÚ

Ministerio
de Educación

**CERTIFICADO
MODULAR**

1° SEMESTRE PANADERÍA BÁSICA Y ARTESANAL

- ✓ Técnicas de panadería y pastelería básica.
- ✓ Panadería artesanal.
- ✓ Equipos, materiales e instrumental en el taller de panificación y pastelería.
- ✓ Reconocimiento y control de materia prima.
- ✓ Recepción, registro y acondicionamiento de la materia prima.
- ✓ Mermas, sub productos y BPM.
- ✓ COMUNICACIÓN
- ✓ COMPORTAMIENTO ÉTICO.

2° SEMESTRE PANADERÍA COMERCIAL

- ✓ Panadería regional.
- ✓ Panadería nacional.
- ✓ Acondicionamiento y desinfección de equipos y materiales.
- ✓ Habilitación de insumos para producción.
- ✓ Uso de hornos y tratamientos térmicos.
- ✓ Interpretación de técnicas y recetas de panificación.
- ✓ HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS

3° SEMESTRE PANADERÍA FINA Y DE VITRINA

- ✓ Levaduras y masas fermentadas.
- ✓ Técnicas mecánicas de elaboración.
- ✓ Las viennoiseries (Panadería francesa)
- ✓ Masas especiales.
- ✓ Panes enriquecidos.
- ✓ Panadería internacional.
- ✓ Levaduras
- ✓ Técnicas de panadería y pastelería fina y de vitrina.
- ✓ Técnicas de panadería francesa, enriquecidas e internacional.
- ✓ PLAN DE NEGOCIOS.

4° SEMESTRE PANADERÍA DE VANGUARDIA Y BOLLERÍA

- ✓ Técnicas de presentación de productos.
- ✓ Pastas finas.
- ✓ Bollería y panes dulces.
- ✓ Panificación creativa y vanguardista.
- ✓ Envasado etiquetado y embalaje.
- ✓ Control de calidad en panificación.
- ✓ Costos y presupuestos.
- ✓ Conservación de alimentos.
- ✓ MARKETING.
- ✓ SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.



www.cestecperu.edu.pe

CETPRO
ESTEC
R.D.R. N° 1382-2013-DREA
Centro Superior
Tecnológico del Perú S.A.C.

TÍTULO TÉCNICO



Av. Agustín Gamarra N° 715
Huaraz - Ancash
043 427744
914 338 266