



INTRODUCCIÓN A LA PANADERÍA

ENFOQUE

Trabajo con masas de hidratación baja y normal. Iniciación al sobado, pesado, armado de panes largos, panes redondos, bizcochos, estibar, dar en pala. Terminaciones básicas de productos, tratamiento de materias primas, productos semielaborados y finales, limpiar y acondicionar latas y moldes, limpieza de máquinas y equipos utilizados y área de trabajo, aplicar las normas de sanidad y seguridad en todo momento.

MÓDULO 1

- Elaboración de panes, bizcochos y galletas básicos.
- Pan francés: flautas / porteños
- Croissant con grasa: dulce / salado / margaritas
- Galleta hojaldrada: galleta dulce / galletones (cuadradas, redondas, etc)
- Pan integral: moldes y barras
- Pan de molde pequeño: blanco / integral
- Marsellés: común
- Panes saborizados: ajo / cebolla / queso / orégano / especias.

MÓDULO 2

- Pan de viena: tortugas, catalanes y panchos.
- Croissant francés.
- Pan casero / batard / roscas / manitos / cañones / micas.
- Pan de sándwiches.
Pan de semillas
- Marsellés especial (cuernitos).
- Mantequilla.
- Galleta malteada: variedades de productos.



Inicio:
16 de marzo



Frecuencia:
Lunes, Miércoles
y Viernes
Turno:
Matutino
8:00 a 12:00



30 Clases
\$ 37.500



Si estas trabajando o en seguro por desempleo, puedes solicitar el subsidio correspondiente.

**Nota: el inicio del curso está supeditado a que se cubran los cupos necesarios, de lo contrario no se realiza.*

Inspirado en la búsqueda de la perfección y el dominio de la técnica, el Diploma de Maestro Panadero del CIPU, combina los típicos productos de la panadería más tradicional de Uruguay con los clásicos internacionales y las nuevas tendencias. El estudiante obtendrá un certificado por cada uno de los niveles alcanzados, y el Diploma de Maestro Panadero al completar los tres certificados. Nuestros estudiantes cuentan con la posibilidad de matricularse en

el Diploma de Maestro Panadero y realizar de forma consecutiva los tres certificados o matricularse en los diferentes módulos en forma individual y cursarlos de acuerdo a su conveniencia, siempre respetando las previsiones. Si cuentas con experiencia demostrable en el sector, tienes la opción de realizar nuestra prueba técnica de nivel, y comenzar la formación en los módulos más avanzados.