



TÉCNICO LABORAL EN **PANADERÍA Y PASTELERÍA**



1 SEMESTRE

CICLO BASICO PANADERIA Y PASTELERIA	CICLO FUNDAMENTAL PANADERIA	CICLO FUNDAMENTAL PASTELERIA	CICLO FUNDAMENTAL REPOSTERIA
<ul style="list-style-type: none"> ■ Nutrición ■ Seguridad alimentaria ■ Técnicas de almacenamiento ■ Técnicas básicas de cocción ■ Ingredientes 	<ul style="list-style-type: none"> ■ PANADERÍA I:Elaboración de pre fermentos, masas madres y sus aplicaciones ■ PANADERÍA II:procesos de fermentación ,boleo, balanceo y horneó ■ PANADERÍA III:masa enriquecidas (panes blandos, dulces y aliñados) ■ PANADERÍA IV: Regional colombiana ■ PANADERIA V: Hojaldrados y semi-Hojaldrado 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cremas y sus derivados, pate choux Batidos livianos y pesados ■ Preparaciones básica de masas batidas, muffins,brownies, blondies y magdalenas ■ Galletería 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Semifríos: (Mousses, Bavaroise,parfais) ■ Pastelería de Sal (Quiches, Pásteles, Empanadas)

2 SEMESTRE

CICLO COMPLEMENTARIO	PANADERÍA AVANZADA	EL MUNDO DEL AZÚCAR Y CHOCOLATE	REPOSTERÍA III
<ul style="list-style-type: none"> ■ Barismo ■ Proyecto empresarial 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Panes planos y funcionales (semillas, fibra y nutrición) Panadería industrial ■ Panadería europea (Francia, Italia, alemana y España) ■ Amasijos y bebidas típicas colombianas 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Arte del azúcar ■ Confitería ■ Chocolatería ■ Técnicas de decoración de tortas fondant, mazapán, encajes... 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Macarrones y petit fours ■ Postres de vitrina ■ Entremeses y semi-frios ■ Verrines y presentación de mesa dulce (arenas gelees, biscochos) ■ Heladería ■ Postre al plato

10% TEORÍA **90% PRÁCTICO**

EN EFECTIVO ÚNICAMENTE EN LAS SIGUIENTES CUENTAS CORRIENTES:

BANCOLOMBIA: 825-1944056-5
AVVILLAS: 109-01003-3
DAVIVIENDA: 406-698294-6

EN OFICINA ÚNICAMENTE CON:

Tarjetas débito y crédito
 Cheques

Pagos Online en: **WWW.EGOCALI.COM**



FAVOR ENVIAR COMPROBANTE DE PAGO A:
 comercialcalil1@escuelaego.com
 comercialcali2@escuelaego.com



REQUISITOS

- Diligenciamiento del formulario de la inscripción \$110.000
- Realizar prueba psicotécnica y entrevista área académica
- Examen médico general, frotis de garganta, coprológico,
- KOH(UÑAS)
- Fotocopia de documento identidad
- Una foto
- Fotocopia de EPS cotizante o beneficiario, Sisbén o medicina prepagada.

EL COSTO DEL PRIMER MÓDULO INCLUYE

Uniforme Completo Chaqueta, pantalón, gorra, delantal, zapatos, carnet institucional y carnet de Póliza estudiantil

