

Diplomado de Maestro panadero con especialización en hojaldre

¿Te gustaría iniciarte en la panadería profesional?

En este curso vas a aprender todo sobre una variedad de preparaciones, conociendo las diferentes materias primas, técnicas de amasado, horneado, elaboración y formas de presentación. Estarás capacitado para insertarte un restaurante, Hotel o empresa de catering. Al comenzar del nivel inicial, no es necesario que cuentes con conocimientos previos.

Diplomado en Panadería Profesional.

El Instituto Culinario Carlos Fierro ICCF con el aval del Ministerio para el poder popular para la Educación, ofrece el “Diplomado de Maestro panadero con especialización en hojaldre”, como una alternativa académica a la creciente demanda de la cocina como oficio y profesión en nuestra región central y en nuestro País.

La creciente y compleja sociedad actual afronta y sigue afrontando transformaciones en muchos ámbitos y en este proceso sin duda alguna la cocina y la gastronomía no han quedado exceptuadas, por el contrario en las últimas décadas la posición que ocupan estas en la sociedad, es sin duda preponderante.

El Master Chef Carlos Fierro en cuenta de las necesidades de formación del entorno inmediato crea El Instituto en alianza con la Asociación de Chefs, Cocineros y Afines de Venezuela y con ello nacen una serie de propuestas de formación, donde adquiere forma este diplomado con la intención de ofrecer una instrucción integral teórico – práctica en las técnicas básicas del arte y la ciencia de la panificación.

El Curso

Un amplio programa con una gran variedad de preparaciones, conociendo de esta manera diferentes materias primas, técnicas de amasado, horneado, elaboración y presentación de cada producto. Dictado por profesores reconocidos y altamente capacitados, logrando de ésta manera transmitir a los alumnos el contenido del programa con un nivel profesional. Al finalizar cada clase, se realiza la degustación de lo elaborado haciendo que el alumno pueda apreciar y debatir, junto al docente, las diferentes técnicas que se desarrollaron en la clase. Adicional a la práctica el curso incluye una materia teórica denominada "Tecnología y Bromatología", completando de esta manera todos los conocimientos necesarios para poder insertarse en un mercado laboral exigente y profesional.

Objetivos del Diplomado:

- Capacitar al participante de manera integral en la panadería y sus técnicas de manera correcta.
- Desarrollar en el participante una visión estratégica del servicio de calidad en la panadería y su producto final.
- Conocer conceptos y herramientas actualizadas del arte y ciencia de la panificación.
- Concientizar al egresado en la importancia de la seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- Dar a conocer al participante los principales productos e ingredientes de uso común en la cocina y sus fundamentos básicos.

Público

Está orientada para todas aquellas personas que deseen iniciarse en la Panadería. Los programas comienzan desde el nivel inicial, asumiendo que los alumnos carecen de conocimientos previos, por ello no es necesario tener formación anterior para participar del curso.

Perfil del Egresado Diplomado

El egresado del Programa "Diplomado de Maestro panadero con especialización en hojaldre", poseerá los conocimientos teóricos y prácticos necesarios para desarrollar con éxito cualquier acción que emprenda en la preparación de productos en esta área, puestos de trabajo como panadero o asesor en esta área, estará formado como agente del cambio y avanzada en la creación y preparación de productos de calidad en todos los aspectos, tanto de calidad en presentación y sabor, como en calidad nutritiva y de higiene de los alimentos.

Duración del Diplomado

Los estudios a cursar para la obtención del Diplomado, tendrán una duración de 160 Horas, distribuidas en siete (6) Módulos de entre 8 y 32 Horas cada uno. Duración 6 meses, con una carga horaria semanal equivalente a 8 horas académicas. El Diplomado inicia todos los meses. Consulte fechas de inicio.

Materias

Un contenido de materias, a nivel terciario las cuales el 80% están enfocadas a una intensa práctica y el 20% teóricas, que son el complemento esencial para la formación de un buen profesional.

LAS CLASES SON DE 3 HORAS Y 100% PRÁCTICAS.

Las clases con contenido 100% práctico, son fundamentales para el aprendizaje del alumno ya que en todo momento trabaja en las cocinas, de ésta manera las 5-6 horas de clases transcurren con una intensa práctica, sin perder tiempo en largas demostraciones.

Estructura Académica:

El Diplomado de Maestro panadero con especialización en hojaldre, está constituido por seis Módulos de Aprendizaje.

Contenido Programático por Módulo de Aprendizaje:

1.- Introducción y Técnicas Básicas de Panificación.

Objetivo: Proporcionar al participante conocimientos básicos que serán imprescindibles para el desempeño en la panadería.

Contenido:

- Sanidad y Manipulación de los alimentos.
- Historia y Principio Básicos de la Panadería.
- Método Directo e Indirecto y sus fases.
- Control de Tiempo en cada fase.
- Formula Panadera.

Composición Química de la Harina

- El Trigo y su Estructura.
- Tipos de Harina.
- Molienda.

Componentes en la Panificación y su Dosificación

- Agua.
- Sal.
- Azúcar.

- Huevo.
- Leche.
- Levaduras:
 - Características
 - Funciones
 - Dosificación
 - Clasificación
 - Almacenamiento y Conservación

Fase de Fermentación y Leudado

- Tipos de Fermentación.
- Pre fermentos.
- Leudado.
- Temperatura de maduración.

Fase de la Panificación

- Mise en place.
- Amasado – Fermentación Inicial.
- Desgasificado – División – Boleado.
- Formado – Fermentación Final – Horneado.

2.- Fermentos y Pre fermentos.

Objetivo: Proporcionar al participante conocimientos básicos que serán imprescindibles para el desempeño en la panadería.

Contenido:

- Masa Madre Natural.
- Polish.
- Biga.
- Pie ó Pate Fermenteé.

3.- Masas Saladas y Productos.

Objetivo: Formar al participante desde el punto de vista teórico y práctico en las diferentes preparaciones de panes, sus tipos, características, origen, ingredientes usados en cada caso y datos nutricionales.

Contenido:

- **Panes Básicos.**
 - Pan Campesino – Canilla – Francés - Pan Sobado
- **Panes Rústicos ó Corteza Dura.**
 - Baguette – Ciabatta – Hogaza.
- **Otros.**
 - Pizza – Calzone – Focaccia.

4.- Masas dulces y Suaves.

Objetivo: Formar al participante desde el punto de vista teórico y práctico en las diferentes preparaciones de panes, sus tipos, características, origen, ingredientes usados en cada caso y datos nutricionales.

Contenido:

- **Masa Dulce.**
 - Tunjas – Ambrosia – Pan de Guayaba – Arequipe.
 - Roll de Canela – Golfeados – Donuts – Bombas.
 - Pan de Dios
- **Masa Suave o Enriquecidas.**

- Pan de Molde – Hamburguesa – Perro Caliente.
- Pan Kaiser – Cachitos – Pan Chino.

5.- Masas Especiales.

Objetivo: Formar al participante desde el punto de vista teórico y práctico en las diferentes preparaciones de panes, sus tipos, características, origen, ingredientes usados en cada caso y datos nutricionales.

Contenido:

- **Masas Especiales (Rellenas e Intervenidas)**
 - Pan Queso y Tocineta – Pan de Maíz – Pan Cebolla y Romero
 - Biscuit de Papa – Pan de Auyama.
- **Masa Brioche**
 - Mini Lunch – Croissant – Burger Buns
- **Masa Hojaldre y Hojaldrada**
 - Mil hojas – Croissant – Pasteles de Hojaldre.
 - Palmeritas – Canollis – Vol-au-vent.

6- Panes Navideños y otras masas de la panadería.

Objetivo: Formar al participante desde el punto de vista teórico y práctico en las diferentes preparaciones de panes, sus tipos, características, origen, ingredientes usados en cada caso y datos nutricionales.

Contenido:

- **Masa para Panes Navideños**
 - Pan de Jamón – Panettone - Rosca de Reyes
- **Otros**
 - Tequeños – Pastelitos
 - Pan Andino – Catalinas - Quesadillas

Dirección

CC. Monte Triona, local 13 (planta alta) Av. 168 Salvador Feo La Cruz, este – oeste, Naguanagua, Carabobo.

Contactos

04124111686
 institutoculinariocf@gmail.com
 @institutoculinariocf
 @carlosfierrow

