

*“No hay amor
más sincero
que el amor a
la comida”*

Diplomado en
PANADERÍA BÁSICA

3 de Abril al 14 de junio de 2019 / 6:30 - 9:30 p.m

Inversión: \$3.190.000



ESCUELA
GASTRONOMICA
DE OCCIDENTE
CALI

Diplomado en Panadería Básica

Programa no conducente a titulación profesional

INCLUYE:

Materias Primas, Utensilios, Chaqueta y Delantal, Gorro o Cachucha, Memorias

SEMANA 1 - MÓDULO 1

- Historia
- Estudio de los ingredientes, análisis físico - químico

SEMANA 2 - MÓDULO 2

- La elaboración de masas, amasado, refinado, tabloneo y moldeo, ultra congelación, panes pre-cocidos, el pesado, el amasado, el horneo.
- Masas madres, levadura natural, poolish baguette, baguette rústica, baguette de especias, baguette de sabor.

SEMANA 3-MÓDULO 3

- Pan pavé, rústico, campesino, ciabatta, hogazas, rústico con aromáticas y queso, rústico de leche, centeno.

SEMANA 4-MÓDULO 4

- Panes de conveniencia, tres cereales, cuatro cereales, cinco cereales, pan ajonjolí, pan de oliva integral.
- Pan de avena, pan de girasol, pan de amapola, pan de frutos secos.

SEMANA 5 - MÓDULO 5

- Panes italianos, focaccias, Grissinis, toscos, pugliese, panneton, rústico parmesano, rústico de leche y oliva. Pizzas Calzonis Pancerotis



Diplomado en Panadería Básica

Programa no conducente a titulación profesional



ESCUELA
GASTRONOMICA
DE OCCIDENTE
CALI

SEMANA 6 - MÓDULO 6

- Pan pita, pan tela, pan árabe, bretzel de lieja, pan de yogurt, pan de aceituna y tomate.
- Panes semi industriales, pan perro, pan hamburguesa, pan pulman, tostadas de corte, tostadas de moldeo, caladitos.

SEMANA 7 - MÓDULO 7

- Panes de Alemania y España, Stollen, bolas de Berlín, cocas de San Juan, ensaimadas, caraque, conchas.

SEMANA 8-MÓDULO 8

- Panes enriquecidos o denominados
- Panes y masas dulces.

SEMANA 9 - MÓDULO 9

- Panes hojaldrados; danesas, croissants, paina au chocolat, danesas de sal.
- El hojaldre; corazones, pastel gloria, palmeras, manos milhojas, fósforos, piñas, triples, turbantes.

SEMANA 10 - MÓDULO 10

- El hojaldre; palitos de queso, pastel de pollo, pastel de carne, pastel de espinaca y queso, pastel de jamón, pastel de queso, pastel de camarón.
- Amasijos; pan de bono, pan de yuca, empanadas de cambray, buñuelos, almojábanas, garullas, arepa al horno.

Diplomado en Panadería Básica

Programa no conducente a titulación profesional

FORMAS DE PAGO

Cuentas corrientes a nombre de la Escuela
Gastronómica de Occidente:

BANCOLOMBIA: 825-1944056-5

AVVILLAS: 109-01003-3

DAVIVIENDA: 406-698294-6

2. EN OFICINA ÚNICAMENTE CON:

- Tarjetas débito y crédito
- Cheques
- Efectivo

3. OTRAS FORMAS DE PAGO / NIT: 805031131-1:

- Tarjeta de crédito no presencial VISA.
- Credencial Mastercard y American Express

PAGOS ONLINE EN NUESTRA PÁGINA WEB:

www.egocali.com

Favor enviar comprobante de pago a:
comercialcali1@escuelaego.com
comercialcali2@escuelaego.com



ESCUELA
GASTRONOMICA
DE OCCIDENTE
CALI

Sujeto a cambios sin previo aviso



Calle 3A # 35-28 · San Fernando Viejo
556 0666 / 317 430 8698 / 315 583 1196

comercialcali1@escuelaego.com / comercialcali2@escuelaego.com
Santiago de Cali