

Certificaciones en



PANADERÍA PROFESIONAL Y PASTELERÍA PROFESIONAL

Duración 12 meses



¿Quiénes

somos?

Somos el Centro de Capacitación Gastronómico Hatun Yanuna, especializado en Panadería y Pastelería, acreditado por el Ministerio de Trabajo. Contamos con el respaldo de instituciones como la Asociación de Chefs del Ecuador (ACE), la Asociación de Chefs Panaderos y Pasteleros del Ecuador (ACPPE) y Worldchefs.



Misión

Nuestra misión es capacitar con calidad para emprender o insertarse en el mundo laboral.



Metodología

Nuestra metodología es 90% práctica y 10% teórica, lo que permite desarrollar la creatividad, el dominio técnico y la confianza para emprender con éxito.”

Por qué elegir estudiar en

Hatun Yanuna?

En el Centro de Capacitación Hatun Yanuna contamos con docentes especializados en formación de formadores, emprendimientos, panadería, pastelería y áreas afines. Disponemos de equipos, herramientas y utensilios profesionales que garantizan una capacitación de calidad.

Nuestro compromiso es enseñar con técnicas adecuadas y actualizadas, ofreciendo a los estudiantes recetas comprobadas que servirán como base para que desarrollen su propio estilo y se proyecten con éxito en el ámbito gastronómico.

EN HATUN YANUNA CAPACITAMOS PARA EMPRENDER



Beneficios de estudiar en

Hatun Yanuna?



- No necesitas experiencia previa.
- Instructores con más de 20 años de experiencia nacional e internacional.
- Aval del Ministerio de Trabajo y asociaciones profesionales.
- **No es necesario ser bachiller.**
- Formación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Grupos reducidos para un aprendizaje personalizado.
- Uso de equipos y utensilios de línea profesional.
- Manuales impresos incluidos cada semestre.





Horario

Lunes, Martes y Miércoles
07:00 a 10:00 o
10:30 a 13:30



Sábados Intensivos

8:00 a 15:00



Requisitos

- Cancelar cuota inicial.
- Copia a color de la cédula y
- Llenar el formulario de inscripción.



Valor

El costo por semestre es de \$645 USD.



Formas de Pago

- 12 pagos mensuales de \$107,50
 - Pago con tarjeta de crédito o débito, con opción de diferir .
- Los pagos deben ser puntuales



Uniforme

El uniforme se adquiere en Chef City
Incluye chaqueta, pantalón, delantal,
protector de cabello.



Certificación

Panadería y Pastelería Profesional, avalada por MDT.
Reconocimiento Chef Pastelero Panadero Con Doble
certificación Nacional e Internacional (Previa Afiliación a ACE)



Ingredientes

El valor del semestre no incluye ingredientes
gastos compartidos entre estudiantes puede ser de(\$3-\$10
semanales).



Manual de Recetas Cada Semestre

Recibirás gratis el manual de recetas impreso para usar en
clase y tomar apuntes uno por semestre.

Nuestra política no incluye gastos de examen de graduación, proyectos o eventos, ya que priorizamos tu inversión en emprender.



Actitudes y valores.

- Demostrar y valorar la integración y cooperación en el trabajo en equipo, sin discriminación racial ni de género.
- Respetar normas de higiene, orden, disciplina y puntualidad.
- Demostrar iniciativa y creatividad, siendo parte de la solución de los problemas que se le puedan presentar.
- Demostrar actitudes analíticas y reflexivas, actuando éticamente en todo momento

Avales



ACPPE

Asociación de Chefs Pasteleros y Chefs Panaderos del Ecuador
Acuerdo Ministerial Nro. MDT-00086 - 2017

Módulo de Pastelería y Panadería **Básica**

Objetivos

- Organizar y controlar la recepción y el almacenamiento de la materia prima con criterios de Buenas Prácticas de Manufactura.
- Realizar operaciones para la elaboración de masas básicas de pastelería y panadería; utilizando criterios de calidad según el plan de producción.
- Realizar operaciones de manejo de equipos y utensilios para hornear productos básicos de pastelería y panadería



CAMPO LABORAL

**Ayudante de pastelería y
panadería**

**DURACIÓN ESTIMADA DEL
PROGRAMA**



**288 Horas pedagógicas
TEORÍA - PRÁCTICA**





¿Qué vas aprender?

Módulo Básico de Panadería y Pastelería Básica

- Fundamentos de Panadería y Pastelería
- Técnicas básicas de panadería y pastelería
- Ingredientes esenciales, temperaturas y tiempos de cocción
- BPM aplicadas en panadería y pastelería

Masas básicas de panadería:

- Panes tradicionales y festivos
- Masas de sal, dulces, integrales y semi hojaldradas
- Procesos de panificación y porcentajes panaderos
- Fórmulas y estandarización

Preparaciones de pastelería:

- Brioches, baguettes, pizzas, donas
- Bizcochos, cremas, salsas y merengues
- Masas quebradas, choux y laminadas (hojaldre, phyllo y strudel)
- Masas batidas y cremas (pasteles)
- Masas líquidas: crepes, waffles, pancakes (ideales para cafetería)

Decoración y técnicas:

- Galletas decoradas
- Gelatinas y mousses
- Decoración de pasteles en fondant
- Manejo de manga y boquillas (flores en crema)

Bocaditos:

- Bocaditos tradicionales
- Bocaditos brasileros, árabes y de paila

Complementos formativos:

- Introducción a la formulación en panadería y pastelería
- Uso avanzado de boquillas
- Decoración con fondant
- Materias teóricas: Costos A&B

Nota: con cada una de las variedades de masa aprenderás diversidad de productos para entrar al mundo comercial



Módulo

Pastelería y Panadería Avanzada

Objetivos



Realizar operaciones para elaboración de masas, formulación de masa, utilizando criterios de calidad.



Alcanzar autonomía en la elaboración y creación de productos de pastelería y panadería.



Conocer las propiedades químicas de los diferentes ingredientes, que influyen en los procesos de pastelería y panadería.



Aplicar técnicas avanzadas de panadería y pastelería.



Elaborar productos con calidad y creatividad



Demostrar autonomía y dominio de las técnicas de elaboración de pan y productos de Pastelería





CAMPO LABORAL

Establecimientos de despacho de alimentos y bebidas. Hoteles, restaurantes, cafeterías, panaderías, confiterías y pastelerías. Restaurantes, hoteles y cruceros. Empresas de alimentación industrial. Servicios de banquetes y eventos especiales. Comedores de clínicas, hospitales, clubes y otros.

DURACIÓN ESTIMADA DEL PROGRAMA



288 Horas Pedagógicas TEORÍA - PRÁCTICA



¿Qué vas aprender?

Módulo Avanzado de Panadería y Pastelería

- BPM aplicados en pastelería y panadería
- Clasificación de la pastelería y panadería para conservación y comercialización
- Estandarización de recetas

Postres de cafetería:

- Cheesecake
- Brownies
- Tortas mojadas(chocolate y manzana)

Pastelería nacional e internacional:

- Quimbolitos
- Empanadas
- Churros

Pastelería para cafeterías y restaurantes:

- Pastelería creativa
- Decoración de pasteles en crema y temáticos
- Formulación y montaje de postres
- Petite gateaux y entremets



Técnicas avanzadas de decoración:

- Baños brillosos
- Técnicas de terciopelo con pistola de chocolate
- Aerografía: perlados y pintura
- Decoración y montaje de pasteles de pisos sobre torta real

Variedades complementarias:

- Bocaditos dulces y salados
- Helados, salsas y cubiertas
- Conservas (mermeladas, manjar y preparaciones saladas)

Panadería avanzada:

- Panadería comercial
- Decoración y acabados de pan
- Elaboración y uso de pre-fermentos
- Formulación de panes
- Aplicación de productos y formulaciones

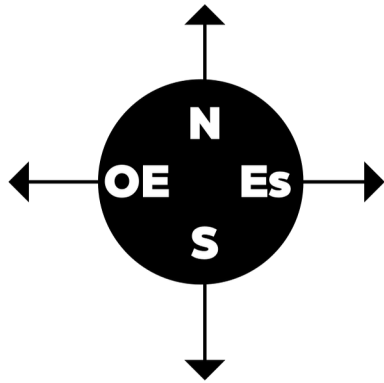


Nota: con cada una de las variedades de masa aprenderás diversidad de productos para entrar al mundo comercial



¡Matrículas Abiertas!

Sé *Hatun*



Ubicación



Dirección

Capitán Ramón Borja N53 y Galo Plaza Lasso.

Teléfono

(02) 240 2931

WhatsApp

+593 99 126 3871



Aceptamos todas las tarjetas de crédito

