



# PASTELERÍA Y PANADERÍA

Duración: **8 Meses**

MODALIDAD:  
**Semipresencial**



# TUS BENEFICIOS



Plan de Estudio Actualizado, diseñado y estructurado para desarrollar tus **Habilidades con prácticas continuas** e insertarte rápidamente al mercado laboral



Incluye todos los **Insumo selectos** para las prácticas de taller.



Certificación Oficial a nombre del MINEDU



Plana docente de primer nivel con **Amplia Experiencia**



Orientaciones para el desarrollo de su **Propio Negocio**



Idioma **inglés GRATIS**



Colocación Laboral y **Prácticas Pre Profesionales**



Hoteles



Restaurant



Catering



Negocio Propio

## Campo Laboral

iii Garantizamos Tú Formación,  
con exigencia y calidad EDUCATIVA !!!



# PASTELERÍA Y PANADERÍA

TERMINO

3

## Técnicas de Panadería

- Técnicas de Panadería
- Panes suaves, panes crocantes, Panes especiales.
- reconocimiento de aditivos en panadería, mejorador, emulsionantes.
- Panes Internacionales: Stollen panetón, brioche, baguette, etc.
- Panes regionales y panes pre-cocidos
- HACCP y SQF
- Idioma Inglés Técnico III

INICIO

## MALLA MODULAR

1

### Pastelería Peruana - I

- Técnicas de Pastelería - I.
- Familia de Masas: Batidas, Quebradas Líquidas, Hojaldradas.
- Cremas y Derivados, Merengues, mousses Bavaroise, zabaione.
- Postres clásicos franceses.
- Pastelería de Restaurant.
- Introducción a la Heladería
- Idioma Inglés Técnico - I

2

### Pastelería Peruana - II

- Técnicas de Pastelería - II
- Pastelería de Restaurant: aires, espumas, papeles saborizados.
- Pastelería de Boutique (Palet, forros de alto alto relieve).
- Decoraciones con chocolate, Helados y sorbetes.
- Chocolatería; azúcar artístico, azúcar estirado colado, soplado, etc.
- Nutrición y Bromatología.
- Idioma Inglés Técnico - II

## CERTIFICACIÓN:

Nuestra Certificación es Oficial a Nombre del Ministerio de Educación con mención en:

- Especialista en Pastelería Clásica y Gourmet
- Especialista en Panadería y Bollería





**“TU FUTURO  
COMIENZA  
AQUÍ”**

INICIO



## Inversión

- Inscripción: S/ 50.00 soles
- Matrícula: S/ 100.00 soles
- Mensualidad: S/ 229.00 soles
- Uniforme: S/ 100.00 soles

Incluye--->  
1 Chaqueta + 1 Mandil + 1 Gorra

Frecuencia	Lunes - Viernes	Sábados y Domingos	Disponibilidad
Horarios			

## Requisitos

Para la matrícula virtual:

\*Se enviarán al correo secretaria.academica@sanmarcoscusco.edu.pe



- Copia DNI (escaneado por ambas caras)
- 1 Foto digital

Para la parte presencial: Se adjuntará en 1 Mica lo siguiente:

- 2 fotos tamaño carné (en fondo blanco)
- Copia del DNI

**¡Aceptamos estudiantes desde 4to de Secundaria!**

<--- esta es tu oportunidad --->

## Modalidad de Pago

El pago de la inversión podrá efectuarse vía sistema de recaudación Bancaria, depósito en agencias o vía pago de tarjeta de débito o crédito en **Caja Municipal Cusco**.



Una vez **Registrado**, podrás apersonarte a **Caja Municipal Cusco** y realizar el pago correspondiente indicando <<nombre completo>> nombre de la institución <<San Marcos>>. Indicar que realizará pago de mensualidad.

No se aceptan devoluciones o cambios por ningún motivo.  
El pago de la inversión es intransferible.

## Ubícanos:

- | **Calle San Miguel N° 249**  
 | **Cusco (1/2 Cuadra del Colegio Humberto Luna)**  
 | **info@sanmarcoscusco.edu.pe**  
 | **+51 960-406997**



CETPRO  
**SAN MARCOS**