

CURSO DE CAPACITACIÓN Y ESPECIALIZACIÓN



CETPRO  
SAN MARCOS

Pensando en Tu Futuro



# PASTELERÍA Y PANADERÍA

Duración: **8 Meses**



MODALIDAD:

**Semipresencial**



Si tu pasión es la **Pastelería y Panadería**, este Curso de Especialización es para tí.  
Nuestra carta formativa te permitirá aprender los mejores métodos  
y técnicas de trabajo, a través de la elaboración de más de 140  
productos de panadería y pastelería.

Estudia en el CETPRO San Marcos con los mejores instructores  
y conviértete en la revelación de la **Pastelería y Panadería**.

# 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

## Campo Laboral



Hoteles



Restaurant



Catering



Negocio Propio



¡¡¡ 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

## 1 Pastelería Peruana - I

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

## MALLA MODULAR

## 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





CETPRO  
SAN MARCOS

“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

## Horarios

- Las clases se desarrollarán de manera sincrónica y asincrónica en función de los turnos y horarios establecidos.

- Los talleres prácticos se realizarán los: lunes -miércoles - viernes según el calendario académico que será comunicado al inicio de clases.

Frecuencia	Lunes - Viernes	Sábados y Domingos	Disponibilidad
Horarios			

## Requisitos

Para la matrícula virtual:

\*Se enviarán al correo [secretaria.academica@sanmarcuscusco.edu.pe](mailto:secretaria.academica@sanmarcuscusco.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@sanmarcuscusco.edu.pe**



**+51 960-406997**



**1 Años  
2**

¡Pensamos en tu Futuro... Pensamos en Tí!

[www.sanmarcuscusco.edu.pe](http://www.sanmarcuscusco.edu.pe)

