

# DIPLOMADO PASTELERÍA & PANADERÍA

## TESTIMONIOS

### Leslie Macha

"Mi experiencia en Inteci fue muy enriquecedora, y desde un inicio mi meta fue aprender netamente pastelería. Hoy trabajo en El Taller Patisserie, una pastelería en Lima que elabora productos tradicionales y vanguardistas. Además, cuento con mi propia marca de tortas y cupcakes".

### Diana Hurtado

"Estudiar este diplomado me llevó a trabajar en el restaurante Brujas de Cachiche, en el área de Pastelería. Los chefs no solo me formaron en técnica, sino en la disciplina y responsabilidad que un profesional debe tener en esta industria".

### Virginia Castillo

"INTECI desde el primer día de clase me ha ayudado a desarrollar mis metas, hasta lograr mi negocio". Actualmente es propietaria de Sugar Rash - marca de postres.

## VENTAJAS

- Plana docente especializada, con exitosa trayectoria profesional.
- Amplios talleres de pastelería equipados con tecnología moderna.
- Doble certificación a nombre de INTECI y del Ministerio de Educación.
- Metodología moderna con clases vivenciales que te ayudarán a lograr un rápido y exitoso aprendizaje.
- Plan curricular actualizado, diseñado para desarrollar tus habilidades con prácticas continuas que te darán la ventaja de insertarte rápidamente al mercado laboral.
- Alianzas y convenios con prestigiosos restaurantes, hoteles e instituciones del rubro, del ámbito nacional e internacional.
- Clases, seminarios y conferencias magistrales con chefs peruanos y extranjeros que complementarán tu formación profesional.

## REQUISITOS DE MATRÍCULA

- DNI (original y fotocopia).
- Pago de seguro estudiantil contra accidentes.
- 03 fotos a color tamaño carné (fondo blanco).
- Carné de sanidad (original) emitido por la Municipalidad de tu sector.
- Fotocopia de recibo de servicios (luz, agua o teléfono).

HORARIO

INICIO

INVERSIÓN

DURACIÓN



NUESTRA MISIÓN ES HACER REALIDAD TUS SUEÑOS  
JUNTOS LO HACEMOS POSIBLE



#### LOS OLIVOS

D. Av. Antúnez de Mayolo 900  
Urb. Mercurio  
T. 522.4878 / 522.4920

#### LOS OLIVOS

D. Pje. Las Compras 118  
Urb. El Trébol  
T. 533.8176 / 533.0564

#### SURCO

D. Av. Santiago de Surco 4844  
Urb. San Roque  
T. 274.5058 / 557.5301

#### SURCO

D. Av. Santiago de Surco 4366  
Urb. La Virreyna  
T. 274.3013 / 282.9626

#### INDEPENDENCIA

D. Av. Gerardo Unger 3819  
Independencia  
T. 529.0386



## DIPLOMADO PASTELERÍA & PANADERÍA

La pastelería y panadería se han convertido en dos especialidades altamente requeridas por el país y el mundo. Con la revolución gastronómica, las nuevas técnicas y la imaginación de los chefs pasteleros contemporáneos, esto se convierte en un arte autónomo e independiente, tan completo como el de la cocina. Dicho crecimiento demanda pasteleros altamente capacitados, capaces de dominar la producción, la administración de materias primas y el equipamiento de un área de pastelería.

INTECI, líder en la enseñanza de la gastronomía, te ofrece un programa práctico, especializado y de corta duración, que te llevará a descubrir y aprender las principales técnicas y elaboraciones de la pastelería y panadería básica, comercial, peruana, fina y de restaurante.



### EL CAMINO INTECI

¿QUÉ NOS HACE DIFERENTES?

En INTECI recibirás una formación integral para potenciar tu talento y emprender con éxito. A esto le denominamos "El Camino INTECI".

01

Aprender haciendo

Talleres y metodología con clases vivenciales que te ayudarán a lograr un rápido aprendizaje, desarrollando tus habilidades con prácticas continuas.

02

Pasantías

Gracias a nuestros convenios, promovemos el intercambio y el desarrollo de prácticas profesionales en instituciones de prestigio a nivel nacional e internacional.

03

Experiencia internacional

El intercambio de experiencias y conocimientos a nivel internacional resulta necesario para la competencia profesional, por ello realizaremos: foros, clases y conferencias magistrales con profesionales de instituciones extranjeras, viajes de estudio, intercambios, entre otros.

04

Certificaciones progresivas

La formación modular, especializada de acuerdo a cada rubro, nos permite otorgarte certificaciones progresivas, convirtiéndose en una oportunidad para incorporarte rápida al mercado laboral.

05

Coaching profesional

INTECI cuenta con un área de apoyo y asesoría con el objetivo de potenciar tus habilidades y facilitar el contacto con buenas oportunidades que te beneficiarán a nivel profesional.

06

Coaching académico

INTECI cuenta con una estructura de soporte académico para que puedas adquirir un aprendizaje integral y superar cualquier dificultad en tu camino hacia la vida profesional.

### ALIANZAS ESTRATÉGICAS



### PERFIL DEL EGRESADO

Al concluir el programa, estarás en la capacidad de:

- Conocer, dominar y aplicar las nuevas técnicas de la pastelería básica, comercial, peruana, fina y de restaurante.
- Conocer y dominar las técnicas y elaboraciones de la pastelería artística, heladería y chocolatería.
- Respetar y aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y comprobar la calidad de la cadena de producción.
- Conocer y utilizar correctamente las materias primas garantizando su óptima utilización y el mejor rendimiento de las mismas.
- Presentar adecuadamente los postres bajo las nuevas tendencias en decoración nacional e internacional.
- Crear nuevas propuestas de alimentos dulces, aplicando técnicas modernas.
- Tener la capacidad de formar tu propio negocio en el rubro de la pastelería.



### CAMPO LABORAL

Hoteles, restaurantes, servicios de catering, panaderías, cafetería, cruceros, empresas de alimentación en general, emprendimiento de un negocio propio, entre otros.

### PLAN DE ESTUDIOS

#### MÓDULO I: PASTELERÍA BÁSICA

Organización del área de pastelería

Masa quebrada: técnica de sableado, cremado, sucre, Linzer, preparaciones

Masas pesadas: técnicas de Muffins, cup cake, cake

Merengues y bizcochuelos: técnicas y preparaciones variadas

#### MÓDULO II: PASTELERÍA COMERCIAL

Galletas y masas secas: técnicas, variedades de preparación y decoraciones y enrollados

Pastelería salada: aplicaciones de masa brisé, masa quebrada y masa de empanadas

Masas de doble cocción: choux variedades de preparaciones y decoraciones

#### MÓDULO III: PASTELERÍA PERUANA

Dulces de olla: historia, preparaciones de variados postres de antaño

Dulces tradicionales: historia y preparaciones

Dulces peruanos: historia y preparaciones

#### MÓDULO IV: PASTELERÍA FINA Y DE RESTAURANTE

Cremas horneadas: técnicas y preparaciones variadas

Masas hojaldradas: técnicas y variedades de preparaciones

Dulces fríos: técnicas y variedad de preparaciones

Variedades de postres exquisitos y de fina preparación

Postres al plato: variedad de preparación

#### MÓDULO V: PASTELERÍA ARTÍSTICA

Heladería: técnicas y variedad de decoraciones y preparaciones

Chocolatería: técnicas de elaboración. Variedad de aplicaciones y decoraciones

Decoración con chocolate: variedad de aplicaciones

Decoración de tortas, masa elástica, masa de jengibre

Aplicaciones y decoraciones

#### MÓDULO VI: PANIFICACIÓN

Panes: técnicas y variedades, croissant. Técnicas y elaboraciones

Aplicación de hojaldrado: rolls doughnuts. Técnicas y preparaciones

Pizzas y focaccias

### CERTIFICACIONES

- Diploma como EXPERTO EN PASTELERÍA FINA Y DE PANADERÍA a nombre del Instituto de Profesiones Empresariales INTECI.
- Certificación en el conocimiento y dominio de ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y PANADERÍA a nombre del Ministerio de Educación.

\*Malla sujeta a variaciones con previo aviso