

MALLA CURRICULAR IGRC PANADERIA PROFESIONAL

Nuestro programa técnico profesional de panadería desarrolla áreas básicas, que le permitirá organizar y dirigir una brigada de panadería, utilizar correctamente los insumos y dominar el funcionamiento de todos los utensilios y equipos al servicio de la panificación. Al culminar la carrera, los estudiantes tendrán todos los conocimientos necesarios para crear y dominar su propio repertorio de recetas, administrar y dirigir su propia empresa y ser capaces de liderar eficazmente. Somos sinónimo de innovación y excelencia.

Este programa consta de 192 horas de estudio, distribuidas en una clase a la semana de 4 horas por 12 meses, para un total de 3 cuatrimestres.

Incluimos además, tanto prácticas en el laboratorio de más de un 90% así como también horas teóricas totalizando un 10% para un mejor perfil y rendimiento al finalizar el programa.

Por otra parte, Los alumnos podrán realizar prácticas libres para perfeccionar la realización de productos junto con un instructor especializado. (Se coordina horas y días con el IGRC)

La práctica profesional es una etapa muy importante en la formación de nuestros alumnos. Es por eso que el IGRC ha desarrollado la red más selecta, amplia y variada de panaderías o de empresas relacionadas a la panificación, con los cuales mantiene convenios de pasantías.

Objetivos del Programa:

- Conocer, dominar y aplicar las nuevas técnicas de la panificación vigentes en el mundo.
- Conocer, dominar y poner en funcionamiento todos los utensilios y máquinas al servicio de la panificación.
- Planificar, organizar y dirigir el funcionamiento del área gastronómica enfocado hacia la panadería en restaurantes, hoteles y afines.
- Determinar el costo de las materias primas y su incidencia en el precio de los productos terminados y rendimiento de las mismas.
- Asegurar la inocuidad alimentaria y comprobar la calidad de las mismas.

I CUATRIMESTRE: FUNDAMENTOS Y PRINCIPIOS DE PANADERIA 64 horas más 20 horas sanidad e higiene

1. Historia de la Panadería
2. Técnicas Básicas de la Panificación
3. Calculo y Matemática I
4. Técnicas de Fermentación y Autólisis
5. Panadería Internacional I
6. Técnicas de Panificación Artesanal
7. Sanidad e Higiene en Áreas AyB (Certificación INA 20 Horas)

II CUATRIMESTRE: FUNDAMENTOS Y PRINCIPIOS DE REPOSTERIA 64 horas

1

Instituto Gastronomico Rebecca's Cuisine
San Francisco de Dos Rios del BCR 100 mts al este. Edificio La Margarita
Teléfonos: 2227-3191 o 2227-3212 o 2227-0622
www.igrc.cr
FACEBOOK/Instituto Gastronomico Rebecca's Cuisine

1. Técnicas Básicas de Pate Feuilletée
2. Técnicas Básicas de Viennoiserie
3. Panadería Clásica Internacional II
4. Técnicas de Repostería y Panificación Nacional
5. Procedimientos y Técnicas de Pre-Mezclas y Congelados

III CUATRIMESTRE: GESTION Y ADMINISTRACION EN PANADERIA 64 horas

1. Administración y Planeamiento Estratégico
2. Mercadeo en Panadería
3. Recursos Humanos y Manejo de Operaciones
4. Costos y Cálculos en Panadería
5. Ingeniería del Menú aplicado a la Panadería
6. Técnicas de Panadería de Vanguardia y Esculturas Aplicadas a Buffet

***Practica Supervisada durante el programa como educación dual de 100 horas obligatorias o más en el IGRC si así lo solicita el estudiante o fuera de la Institución con carta y comprobante de horas del establecimiento escogido.

***El programa de panadería profesional del IGRC podrá ser modificado para mejoras y requisitos de certificación (sin previo aviso). Cualquier cambio será publicado a la brevedad.