

# TÉCNICO PROFESIONAL EN PASTELERÍA Y PANADERÍA

3 Cuatrimestres (1 año) Bogotá | Resolución 02089 - Febrero 13 de 2018 | SNIES\_106707 | Vigilado MinEducación



# PASTELERÍA Y PANADERÍA EN LCI

Serás un pastelero y panadero creativo, emprendedor de vanguardia, bajo un alto estándar de calidad con proyección nacional e internacional, además te enseñamos a manejar tu propio negocio.

|          | CTR | TÉCNICA  | H/S | CR | PRODUCCIÓN                                     | H/S         | CR          | HUMANÍSTICA             | H/S | CR | EMPRESA                           | H/S | CR | H/S  | THC | CCT |    |
|----------|-----|--|-----|----|--|-------------|-------------|-------------------------|-----|----|-----------------------------------|-----|----|--|-----|-----|----|
| BÁSICO   | I   | SEGURIDAD Y REGULACIÓN DE ALIMENTOS COLOR            | 2   | 1  | PASTELERÍA I<br>PRÁCTICAS I<br>PRÁCTICAS II    | 2<br>3<br>3 | 1<br>2<br>2 | INVESTIGACIÓN FORMATIVA | 3   | 3  | PRODUCCIÓN EN COCINAS             | 2   | 1  | Masas quebradas y sus aplicaciones. Rellenos, decoraciones clásicas y de vanguardia. Pasta choux y sus aplicaciones clásicas y de vanguardia. Hojaldre y sus aplicaciones. Galletería. Batidos livianos. Batidos pesados. Decoración con fondant. Merengue y sus aplicaciones. Mousses, pafait, babarois.                    | 15  | 225 | 10 |
|          | II  | ALIMENTACIÓN SALUDABLE<br>EVOLUCIÓN DE LOS ALIMENTOS | 2   | 1  | PASTELERÍA II<br>PRÁCTICAS III<br>PRÁCTICAS IV | 2<br>3<br>3 | 1<br>2<br>2 |                         |     |    | COSTOS OPERATIVOS                 | 2   | 1  | Introducción al mundo del chocolate, técnicas básicas, decoraciones, bombonería. Heladería y sus aplicaciones. Tortas clásicas y tortas modernas aplicando todos los conocimientos. Postre al plato. Estandarización y aplicación de recetas dirigidas a la estrategia saludable de reducción de sal/sodio, grasas y azúcar. | 14  | 210 | 8  |
| SUPERIOR | III |  |     |    | PANADERÍA<br>PRÁCTICAS V<br>PRÁCTICAS VI       | 3<br>3<br>3 | 2<br>2<br>2 |                         |     |    | PUBLICIDAD EN REDES<br>PORTAFOLIO | 3   | 2  | Materias primas, maquinaria, técnicas básicas. Aplicación de las técnicas en elaboración de diferentes panes durante todo el cuatrimestre.   | 13  | 195 | 8  |

H/S  
CR  
THC  
CCT  
CTR

Horas Semanales  
Créditos  
Total Horas Cuatrimestre  
Créditos Cuatrimestre Totales  
Cuatrimestre

REQUISITOS DE GRADO

El idioma Inglés se debe cursar, aprobar u homologar como lengua extranjera (3 niveles).  
Práctica Profesional 192 Horas.

|                    |     |
|--------------------|-----|
| Total Horas        | 630 |
| Créditos           | 26  |
| Créditos Prácticas | 2   |
| Total Créditos     | 28  |

PBX (571) 2174757 | [admisiones@lci.edu.co](mailto:admisiones@lci.edu.co) | [lci.edu.co](http://lci.edu.co)

