

Técnicas de Panadería y Pastelería para el Emprendimiento Digital

Resumen

Modalidad de Enseñanza:

Elearning asincrónico

Horas disponibles:

100 Hrs.

Código Sence:

1238100491

Objetivos Generales:

Aplicar técnicas de panadería, pastelería y herramientas de emprendimiento digital para la planificación, gestión y comercialización de una unidad productiva, considerando criterios de inocuidad, sostenibilidad, viabilidad y normativa vigente.

Descripción

Curso orientado a fortalecer competencias en técnicas de panadería y pastelería, integrando herramientas de emprendimiento digital para la planificación, gestión y comercialización de productos gastronómicos, considerando criterios de inocuidad, sostenibilidad, costos y viabilidad de una unidad productiva.

Contenidos

**Módulo 1: Fundamentos bioquímicos y reología de masas**

- El trigo y la formación de la red viscoelástica. Análisis reológico instrumental.
- Impacto del calor en la estructura de la miga y pardeamiento.
- Alteración de texturas mediante técnicas no fermentativas.

**Objetivos módulo 1**

Reconocer el comportamiento de las masas de panificación según la composición del trigo, la formación de la red viscoelástica y los efectos de los procesos térmicos.

**Módulo 2: Microbiología, masa madre y prefermentos.**

- Fermentación comercial vs. Salvaje. Prefermentos rápidos.
- Cultivo y gestión de la Masa Madre.
- Impacto metabólico en la salud humana.

**Objetivos módulo 2**

Identificar procesos de fermentación, prefermentos y masa madre de acuerdo con parámetros microbiológicos, sensoriales, productivos y de inocuidad.

**Módulo 3: Pastelería, bollería y masas complejas**

- Diferenciación taxonómica.
- Sistemas espumados en pastelería
- Reformular sin romper la arquitectura
- Alternativas Clean Label y libres de gluten

**Objetivos módulo 3**

Elaborar formulaciones de pastelería, bollería y masas complejas considerando principios de estructura, aireación, reformulación y selección de ingredientes.

**Módulo 4: Inocuidad, normativa sanitaria y etiquetado en Chile.**

- Reglamento Sanitario de los Alimentos.
- Implementación de BPM y
- POES.
- Trazabilidad y Control de Peligros.
- Ley 20.606 y Fortificación Obligatoria.

**Objetivos módulo 4**

Aplicar requisitos de inocuidad, buenas prácticas, trazabilidad y etiquetado en procesos de panadería y pastelería conforme a la normativa chilena vigente.

Técnicas de Panadería y Pastelería para el Emprendimiento Digital



Módulo 5: Fundamentos y planificación estratégica del emprendimiento.

- Introducción al Emprendimiento.
- Tipologías de Emprendedores en Chile.
- Visión y Estrategia de Negocios.
- Gestión y Liderazgo Inicial.



Objetivos módulo 5

Formular lineamientos estratégicos iniciales para un emprendimiento de panadería o pastelería según su propósito, entorno, recursos y metas.



Módulo 6: Modelos de negocio, validación y Lean Startup

- Identificación de Oportunidades.
- Modelado de Negocios.
- Metodología Lean Startup.
- Producto Mínimo Viable (MVP)



Objetivos módulo 6

Diseñar un modelo de negocio y un plan de validación de producto aplicando herramientas de Lean Startup y producto mínimo viable.



Módulo 7: Estrategias digitales y Growth Hacking.

- Fundamentos de Marketing Digital
- Estrategia en Redes Sociales.
- Email Marketing de Alto Retorno.
- Introducción al Growth Hacking.



Objetivos módulo 7

Crear una estrategia digital de captación, comunicación y fidelización para un emprendimiento de panadería o pastelería según su público objetivo.



Módulo 8: Marco legal, tributario y financiamiento en Chile

- Formalización del Negocio.
- Obligaciones Tributarias y Cumplimiento SII.
- Regímenes Tributarios para PYMES
- Financiamiento Temprano en Chile.
- Ecosistema de Pagos Digitales



Objetivos módulo 8

Aplicar procedimientos básicos de formalización, cumplimiento tributario, financiamiento y pagos digitales para la operación de un emprendimiento en Chile.