

20
CUPOS



horno de José
panadería y repostería

REPROGRAMACIÓN

MASAS. Laminadas

100% práctico

Jueves 5 y viernes 6 de Noviembre
9:00 a 16:00 hrs. Aprox.





UNA EXPERIENCIA DE FORMACIÓN 100% PRÁCTICA

Durante dos días de capacitación intensiva, los participantes tendrán la oportunidad de trabajar directamente con el Chef José Santacruz, profundizando en técnicas y procesos de **Masas Laminadas**, dentro de un formato práctico diseñado para aprovechar al máximo cada jornada.

Una capacitación dirigida a quienes desean perfeccionar su técnica, ampliar sus conocimientos y elevar la calidad de sus productos, ya sea para crecimiento profesional, emprendimiento o aplicación dentro de su empresa.



DE MÉXICO A GUATEMALA

Domina el Arte de las Masas Laminadas

"Nuestra pasión por la panadería no solo se refleja en cada pieza que elaboramos, sino también en nuestro deseo de compartir conocimientos y elevar juntos los estándares de la panadería, transformando el arte de hacer pan en un legado de excelencia."

Atte: José

100% práctico

grupo
alpha
desde 1974



**Molinos
Modernos**



SANPELLEGRINO®

1

Introducción a las Masas Laminadas

Conceptos básicos y diferencias entre masas laminadas: croissant, danesa y hojaldre.

Uso de herramientas y equipos esenciales.

2

Ingredientes y principios básicos

Funciones de los ingredientes principales (harina, mantequilla, agua, sal, azúcar).

Control de temperatura y técnicas de manejo de masa.

3

Técnicas de Laminado y Plegado

Explicación y práctica de técnicas de laminado y diferentes tipos de pliegues.

Manejo correcto de la masa para obtener una textura perfecta.

4

Preparaciones con Masa de Croissant

Croissant Clásico: Técnicas de formado y horneado para lograr un crujiente perfecto.



NY Croissant: Formado y relleno creativo estilo New York.

Chocolatín (Pain au Chocolat): Técnica de relleno con chocolate.

Pan Suisse: Masa croissant con relleno de crema pastelera y chispas de chocolate.

Moños de Laminado Cruzado: Técnica de laminado y formado en moño.

Cruffin: Formado de cruffin y horneado para una presentación moderna y atractiva.

5

Preparaciones con Masa Danesa

Danés de Frutos Rojos: Formado con crema pastelera y fruta fresca.

Danés de Blueberry: Relleno con arándanos y glaseado final.

Danés de Plátano: Técnica de formado y terminado con crumble de cacahuete.

Josefino de Guayaba: Formado y relleno de cheese cake y jalea de guayaba.

Trenza de Almendra: Trenzado de masa danesa con relleno de frangipane de almendras.



6

Preparaciones con Masa Hojaldre

Orejitas: Formado y técnica para lograr un hojaldre crujiente y caramelizado.

Mil Hojas: Ensamblaje de capas de hojaldre con crema pastelera.

Empanada de Crema: Relleno de crema pastelera y formado de empanadas.

Empanadas de Piña: Relleno de piña y técnicas para un horneado perfecto.

7

Jaleas y Rellenos

Elaboración de jaleas naturales horneables.

Preparación de rellenos: crema pastelera y mermeladas.

8

Técnicas de Decoración y Terminación

Glaseado, barnizado y decoración de productos finales.

Presentación y correcta exhibición.



9

Errores Comunes y Cómo Evitarlos

Solución de problemas en el proceso de laminado y horneado.

Manejo de rellenos y jaleas para evitar fugas y mejorar la presentación.

10

Práctica Final y Evaluación

Proyecto práctico con las preparaciones vistas durante el curso.

Evaluación y retroalimentación personalizada del instructor.

11

Cierre del Curso

Resumen de técnicas, entrega de certificados, y recomendaciones para seguir practicando.





MASAS Laminadas

Modalidad: Presencial • **100% práctico**

Duración: 2 días

Fecha: Jueves 5 y viernes 6 de noviembre de 2026

Horario: 9:00 a.m. a 4:00 p.m.

INVERSIÓN

PRECIO PREVENTA / HASTA 20 OCT

USD 950.00 / Q 7,600.00

PRECIO NORMAL

USD 1,050.00 / Q 8,400.00

INCLUYE

- * Recetario impreso
- * Mandil
- * Diploma avalado por Escuela de Repostería Alimentos Excelentes
- * Ingredientes para las elaboraciones
- * Utensilios necesarios durante el curso (en calidad de préstamo)
- * Coffee break
- * Almuerzo





FORMAS DE PAGO

TRANSFERENCIA O DEPÓSITO BANCARIO

BAM | QUETZALES

Cuenta de Depósitos Monetarios

Alimentos Excelentes, S.A.
No. 30-4009755-3

BAC | QUETZALES

Cuenta de Depósitos Monetarios

Alimentos Excelentes, S.A.
No. 90-325174-2

BAC | DÓLARES (USD)

Cuenta de Depósitos Monetarios

Alimentos Excelentes, S.A.
No. 90-417514-8

TARJETAS DE CRÉDITO

BAC CREDICUOTAS

Facilidad de pago a
3 • 6 • 10 • 12 meses

VISACUOTAS

Disponibles a
3 • 6 • 10 • 12 meses



TÉRMINOS Y CONDICIONES

RESUMEN

La inscripción y participación implica la lectura, comprensión y aceptación de los Términos y Condiciones de la Escuela de Repostería Alimentos Excelentes.



METODOLOGÍA E INSTRUCTOR

Al inscribirse, el participante acepta la metodología y dinámica del Chef o instructor y se compromete a mantener una actitud respetuosa y profesional.

JORNADA Y ASISTENCIA

Los cursos pueden requerir jornadas intensivas. Deben respetarse horarios e indicaciones; el cierre puede extenderse cuando la elaboración lo requiera. Retrasos o ausencias no obligan a repetir contenidos.

INSCRIPCIÓN Y PAGOS

El espacio se reserva al recibir y verificar el pago. El participante debe cumplir las fechas y condiciones de pago establecidas.

CAMBIOS Y CANCELACIONES

Los pagos no son reembolsables. La inscripción es personal y no puede transferirse ni acreditarse a otro curso, fecha o persona. Ausencias o retiro anticipado no generan reposición ni cambio. En una reprogramación por fuerza mayor, la Escuela comunicará las disposiciones aplicables.

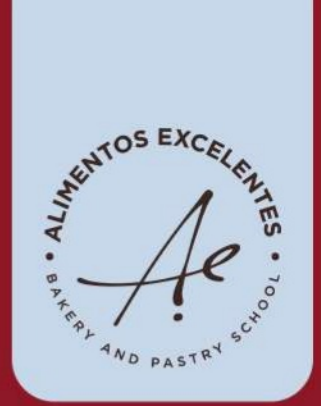
MATERIALES, HIGIENE Y SEGURIDAD

Materiales e ingredientes se entregan según el programa. Los utensilios prestados deben devolverse en las mismas condiciones. Deben cumplirse las normas de higiene, seguridad, vestimenta y manipulación de alimentos.

MATERIAL ACADÉMICO Y CERTIFICACIÓN

El material académico es para uso personal y no puede reproducirse, distribuirse o comercializarse sin autorización. El diploma o certificado se entrega al cumplir los requisitos de asistencia y participación.

Este resumen reúne los puntos principales y no sustituye los Términos y Condiciones completos. Al realizar la inscripción y el pago, el participante declara haberlos leído y aceptado.



TU PRÓXIMO PASO

RESERVA TU ESPACIO

20 CUPOS

Preventa vigente hasta el 20 de octubre

Elige la forma de pago que mejor se adapte a ti
y asegura tu espacio para esta experiencia 100% práctica.

La inscripción implica aceptación de los términos y condiciones.

