

# Titulación

# Panadería

La carrera de Panadería está diseñada para quienes aman los panificados, desde los más simples hasta los más complejos. En talleres prácticos, aprenderás técnicas tradicionales y modernas aplicadas a la panificación, con un enfoque en la fermentación y cocción de las masas. Ya sea por afición o para trabajar como auxiliar en panadería, esta carrera te preparará para dominar panes clásicos como tortuga y medialunas, así como baguettes y brioche. Además, la masa madre será protagonista en la elaboración de pizzas napolitanas, ciabattas y panettones, junto con las sfogliatelle, ícono de la repostería italiana.

**Frecuencia: 1 vez por semana**

**Modalidad: presencial**

**Horarios: 18:00 a 22:00 h**

### **Beneficios:**

- No se paga matrícula.
- Planes de financiación de la anualidad en 10 cuotas.
- Bolsa de trabajo.
- Descuentos especiales.
- Promociones por pago anticipado.

### **Requisitos de ingreso:**

**Ciclo Básico, EBI o similar.**

**Para la inscripción:** Realizar la inscripción digital en la página web de Crandon Gastronómico: [gastronomia.crandon.edu.uy](http://gastronomia.crandon.edu.uy)  
Enviar fotos del documento de identidad, de la constancia de estudios y del carné de salud, al correo electrónico [ecdom@crandon.edu.uy](mailto:ecdom@crandon.edu.uy)

