

## FICHA TEMÁTICA

### Catálogo Emergente

#### **Curso: Repostería Básica.**

Las sesiones de acompañamiento se llevarán a cabo en las sedes y horarios establecidos en forma presencial.

#### **Requisitos:**

- Entregar documentación requerida por el IDEFT en tiempo y forma.
- Gusto e interés por la repostería, cumplir con los marcos normativos relacionados con la higiene de los alimentos, conocer las unidades de medida, innovación.

#### **Objetivo:**

Al finalizar el curso el participante elaborará pasteles y productos de repostería considerando la receta; aplicará las medidas de seguridad e higiene vigentes, el orden de producción, el programa de actividades, instalaciones, herramienta, material y equipo; proporcionará un producto de calidad y a satisfacción del cliente.

#### **Dirigido a:**

Persona con aptitud y actitud positiva relacionada con la preparación de pasteles y sus derivados, creativa, disponibilidad para trabajar en equipo.

#### **Temario:**

1. Introducción al curso.
2. Manipulación higiénica de alimentos y bebidas.
3. Fase de recepción.
4. Fase de almacenamiento.
5. Fase de servicio.
6. Transporte de alimentos y bebidas.
7. Empoderamiento: igualdad y equidad de género.
8. Control de costos.
9. Informática.
10. Sustentabilidad.

#### **Duración:**

30 horas.

#### **Compromisos:**

- Asistir puntualmente a todas las sesiones.
- Participación activa, colaboración, cooperación e integración grupal.



**IDEFT**  
Instituto de Formación  
para el Trabajo



**Documento que se otorgará:**

Se entregará al participante constancia con validez oficial, un mes después de haber concluido y aprobado el curso.