

FICHA TEMÁTICA

Cursos Online

Curso: Panadería.

Este curso es en la **modalidad en línea** a través de la herramienta zoom.
Las clases serán en tiempo real en los días y horarios publicados.

Las sesiones no serán grabadas, el participante sólo tendrá acceso a las sesiones del curso en el grupo al cual se haya inscrito.

Requisitos:

- Cualquier dispositivo electrónico que le permita reproducir audio, vídeo, tener una conexión estable a internet.
- Entregar la documentación requerida por IDEFT, en tiempo y forma.
- Realizar el pago del curso.
- Contar con horno (para hornear).

Objetivo:

Al finalizar el curso el participante desarrollará habilidades; aplicará técnicas para la preparación de pan dulce, salado de buena calidad con recetas variadas de productos de panificación, sus diferentes ingredientes, procedimientos de elaboración, con las medidas de seguridad e higiene adecuadas.

Dirigido a:

Personas con interés por desarrollar sus habilidades dentro del área de cocina.

Temario:

1. Seguridad e higiene.
2. Manejo de materia prima y técnicas.
3. Elaboración de rellenos.
4. Panadería dulce con relleno.
5. Panadería salada.
6. Control de costos de alimentos y bebidas.
7. Presentación del producto final.
8. Sustentabilidad.

Duración:

30 horas.

Compromisos:

- Asistir puntualmente a todas las sesiones.
- Cumplir con las disposiciones que marquen los instructores.

Documento que se otorgará:

Constancia con validez oficial, un mes después de haber concluido el curso.