



Curso/ Taller	Panadería artesanal
Duración (en horas)	100
Descripción	<p>Este curso capacita para elaborar, presentar y conservar productos de panadería en espacios de producción artesanal a pequeña y mediana escala; planificar la producción de una cantidad determinada de productos y realizar el cálculo de materia prima.</p> <p>A lo largo del curso se elaboran distintas masas (fermentadas saladas y dulces, hojaldradas, quebradas y con grasa), se desarrollan procedimientos de amasado, leudado, plegado, armado, estibado y se controlan las condiciones de horneado, respetando las normas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.</p> <p>Al finalizar, los/las participantes podrán desempeñarse en panaderías, confiterías, restaurantes y hoteles o iniciarse en la realización de emprendimientos personales.</p>
Tipo de certificación	Otorga certificado de aprobación .
Requisitos de aprobación y certificación	<ul style="list-style-type: none">• Cumplir con el 80% de asistencia al curso.• Aprobar las evaluaciones parciales de aspectos teóricos y prácticos.