



INTI

DOCUMENTO ELECTRÓNICO

TÍTULO DEL CURSO	Taller práctico de elaboración de galletitas saladas
HORARIO	De 9:00 a 15:00 horas
DIRECCIÓN	Avda. Gral. Paz 5445 (e/Albarellos y Constituyentes) Comedor INTI
TELÉFONO	4724-6200/300/400 int.: 6128
DOCENTE/S	Instr. Gastronómico Walter Gastaldo

Destinatarios

Dirigido a personas con intención y actitud emprendedora, preferiblemente que ya estén elaborando productos panificados y que hayan asistido a los cursos teóricos dictados en el INTI.
Para un mejor aprovechamiento del curso se recomienda que las personas que deseen concurrir tengan estudios primarios completos o experiencia equivalente.

Objetivos del curso

- Transmitir técnicas, procedimientos y recetas para la elaboración y producción de galletitas saladas.
- Practicar y aplicar las Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM) para obtener alimentos en buenas condiciones de inocuidad.
- Trabajar planillas y esquemas de producción.
- Degustar y analizar lo obtenido en el taller.

Contenido programático

- Marineras
- Bizcochos
- Galletas saborizadas
- Cuadraditos de grasa y cremonas
- Sobado y empaste.
- Cortado y horneado.
- Degustación y análisis de lo obtenido.

Observaciones

Se entregarán fotocopias de las recetas.
La propuesta es cubrir todos los temas en una clase. Por tal motivo se ruega la máxima puntualidad.