



RED ATP

TÍTULO DEL CURSO	Taller práctico de elaboración artesanal de productos navideños.
HORARIO	De 9:00 a 16 horas
DIRECCIÓN	Avda. Gral. Paz 5445 (e/Albarellos y Constituyentes) Comedor INTI
TELÉFONO	4724-6200/300/400 int.: 6128
DOCENTE/S	Walter Gastaldo

Destinatarios

Dirigido a personas con intención y actitud emprendedora, preferiblemente que ya estén elaborando productos panificados y/o afines.

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 artesanal de masas bases de pan dulces, budines y turrónes.
- ✓ Practicar y aplicar las Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM) para obtener alimentos en buenas condiciones de inocuidad.
- ✓ Informar sobre la calidad y variedad de las materias primas, así como de las diferentes técnicas de manejo.
- ✓ Instruir en el uso de planillas de elaboración y esquemas de producción.

Contenido programático

- ☞ Pan dulce clásico.
- ☞ Budín inglés.
- ☞ Budín de avena y miel
- ☞ Turrón de semillas y cereales
- ☞ Degustación y análisis de lo obtenido.

Requisitos indispensables

Haber concurrido al curso teórico correspondiente.

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.