

## FICHA TÉCNICA PANIFICACIÓN

- DESCRIPCIÓN** Este curso abordará, como aplicar técnicas de panificación según procedimientos de elaboración, buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos del sector, incluyendo el desarrollo de algunas recetas.
- DIRIGIDO A** Estudiantes.
- MODALIDAD** Online
- DURACIÓN** 6 horas virtuales.
- FECHA INICIO** **18 DE ABRIL 2022**
- CUPOS** Cupos limitados, sólo 50.
- DIRIGIDO POR** **Ricardo Gonzalez y Oscar Farias**
- INSCRIPCIONES** <https://academia.wschile.cl/>
- EMPRESA** **ARTE BIANCA**

Contenido	Objetivos de aprendizajes	Relator	Moderadora
Insumos Básicos En Panadería	-Identificar las materias primas básicas e indispensables en la elaboración de productos de panadería. -Reconocer la funcionalidad de cada uno de ellos.	Ricardo Gonzalez y Oscar Farias (Profesores panadería)	Carolina Gómez (Directora Académica Escuela Arte Bianca)
Receta: Bocado De Dama + Pita	-Elaborar productos de panadería con masas de baja hidratación. -Conocer procedimiento para desarrollar bocado de dama y pan pita.	Ricardo Gonzalez y Oscar Farias (Profesores panadería)	Carolina Gómez (Directora Académica Escuela Arte Bianca)
Hablemos De Las Harinas	-Identificar la composición de la harina y sus variedades. -Reconocer parámetros de calidad según productos a elaborar.	Fabiola Reyes (Tecnóloga en alimentos Molino la Estampa)	Carolina Gómez (Directora Académica Escuela Arte Bianca)
Receta: Masa De Hoja (Facturas Deco)	-Elaborar productos de bollería hojaldrada. -Conocer procedimiento para desarrollar masa de hoja y variedad	Sebastian Arellano (Profesor pastelería) + Ricardo Gonzalez (Profesor panadería)	Carolina Gómez (Directora Académica Escuela Arte Bianca)