

Clase única Pizza para el corazón



Objetivo del programa

El participante será capaz de identificar los ingredientes que conforman la receta para elaborar la masa de pizza, así como aplicar correctamente el uso de cada uno de ellos para la elaboración de la masa logrando desarrollar un producto de buena calidad.

Temario

1. Historia del origen de la pizza
2. Ingredientes de la masa y su elaboración
3. Aplicación de los ingredientes
4. Elaboración salsa de tomate
5. Costeo de la receta estándar

Perfil de Ingreso

- Personas con conocimientos generales en la elaboración de panadería y/o que deseen aprender a elaborar nuevas técnicas de panificación. (Mayores de 18 años)

Perfil de Egreso

El participante conocerá, aplicará y podrá desarrollar las técnicas y conocimientos aprendidos en clase.



Duración

Sesión de 5 horas

Ponentes

Imparten el programa:



Lic. David Eustacio Vega

- Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas
- Certificación en el ECO618 Producción de pan artesanal
- Certificación en el ECO076 Evaluación de la competencia de candidatos con base en Estándares de Competencia. Certificación en el ECO016 Atención a comensales en servicio de especialidades
- Certificado en el ECO081 Manejo higiénico de los alimentos
- Certificado en el ECO217 Impartición de cursos de formación de capital humano

Lic. Juan Antonio Torres Reyes

- Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas
- Certificación en el ECO618 Producción de pan artesanal
- Certificación en el ECO076 Evaluación de la competencia de candidatos con base en Estándares de Competencia. Certificación en el ECO016 Atención a comensales en servicio de especialidades
- Certificado en el ECO217 Impartición de cursos de formación de capital humano

Métodos de pago

Online/Banco

Documentación

- Registro
- Copia identificación oficial
- 2 fotografías reciente a color tamaño infantil

Proceso de Inscripción



Registro en línea
(Crea en Línea)



Entrega de
documentos



Realiza el pago
correspondiente