

Certificación EC0618

Producción de pan artesanal



Objetivo del programa

Capacitar y/o evaluar a los usuarios en la elaboración de productos de pan salado, dulce y batidos, identificando y atendiendo lo establecido en el estándar de competencias EC0618 Producción de pan artesanal, con el propósito de brindarles un certificado oficial que avale sus conocimientos y que les funcione como una herramienta para su empleabilidad y un reconocimiento a su experiencia profesional.

Temario

1. Elaboración de masas saladas.
2. Elaboración de masas dulces.
3. Preparación de batidos.
4. Medidas de higiene y sanidad.



Perfil de Ingreso

Perfil para tomar capacitación:

- Personas con conocimientos generales en la elaboración de pan artesanal y/o que deseen aprender a elaborar pan salado, dulces y batidos, que sepan leer y escribir en español y tengan conocimientos en matemáticas básicas. (Indispensable mayores de 18 años).

Perfil para evaluación con fines de certificación:

- Personas con conocimientos y experiencia en la elaboración de pan artesanal salado, pan dulce y batidos con el equipo correspondiente, que sepan leer y escribir en español y tengan conocimientos en matemáticas básicas. (Indispensable mayores de 18 años).

Perfil de Egreso

El participante conocerá los elementos relacionados con la elaboración de pan salado, pan dulce y batidos, así como los equipos y utensilios para ello, obteniendo herramientas que posteriormente podrá aprovechar para sus actividades laborales, adicional a que se preparará para la evaluación con fines de certificación para obtener un documento oficial que avale su experiencia en la producción de pan artesanal.



Duración

Inicio: 6 de junio 2022

Capacitación en Línea: 20 horas

Evaluación Presencial: 8 horas (tiempo estimado)

Métodos de pago

Online / Ventanilla pago referenciado

Proceso de Inscripción



Registro de inscripción



Realiza el pago correspondiente



Entrega comprobante de pago

