

FORMACIÓN ACADÉMICA ORIENTADA EN CASA A TRAVÉS DE LA VIRTUALIDAD

BATIDOS CON FRUTAS Y VERDURAS Y GELATINAS EN 3D

En este curso aprenderá a elaborar diferentes batidos, zumos a base de frutas y verduras con azúcares y gelatinas artísticas y 3 D, químicos y moldes sometiendo a diferentes temperaturas las materias primas a utilizar en cada proceso.

HABILIDADES QUE DESARROLLARÁS

Con este proceso de capacitación usted será competente para ofrecer y comercializar productos gelificantes, valorando la promoción, presentación, valor agregado, precio y atención adecuada a los consumidores.

CONTENIDO

1. inducción, conocimiento y dinámica.
2. Manejo de sustancias para frutas y verduras.
3. gelificantes, hidratación y deshidratación.
4. smoothies.
5. batidos de verduras frías y calientes.
6. malteadas.
7. cremas con coberturas.
8. frappeados.
9. granizados.
10. carnaval de gelatinas
11. gomas y marmelos.
12. cremas.
13. sodas italianas
14. flores incrustadas con frutas y verduras.
15. esponjados y muss.
16. áspics, chirosas, pinceladas y Expanders.

¿QUE DEBES SABER PARA PODER MATRICULARTE EN ESTE CURSO?

No se requieren conocimientos previos.

REQUERIMIENTOS DE INGRESO

El estudiante debe tener acceso a Internet y tecnología como computador y o celular inteligente.

manejo de herramientas informáticas y de comunicación: correo electrónico, navegación en internet.

El estudiante debe adquirir los ingredientes de manera independiente.

HORARIO

Martes y Miércoles de 2:00 p.m. a 4:00 p.m.

(las clases quedarán grabadas y podrán ser consultadas a lo largo del semestre, se programarán algunas sesiones en vivo para aclarar dudas).

El curso tiene una duración total de 40 horas*