

Panadero – Capacítate para el Empleo



Publicado el 5 de febrero de 2017 a las 2:00 pm.

Conoce el proceso de producción del pan, desde la selección de los ingredientes hasta el proceso de venta. Aprende las técnicas básicas de panadería y el proceso de panificación, paso a paso; incluyendo recetas para personas con diabetes.

Este oficio es casi tan antiguo como el ser humano y aún así no ha perdido importancia en el mercado, pues une a las familias y a la sociedad.

En este curso conocerás las características del área de trabajo, el uso de los ingredientes, el proceso de producción del pan hasta su venta, cómo distinguirse entre otros panaderos haciendo recetas nutritivas para personas con diabetes.

Sobre el área de trabajo identificarás: las zonas que tiene una panadería así como su maquinaria y utensilios básicos; las medidas de higiene y seguridad personal para mantener limpio tu entorno y evitar accidentes.

Para realizar un pan de calidad es esencial saber distinguir los diferentes tipos de harina, así como otros ingredientes básicos cómo usarlos adecuadamente. Aprenderás el método correcto para almacenar tus materias primas para que no tengas pérdidas por caducidad.

En el proceso de panificación, desarrollarás habilidades para realizar diferentes recetas, las técnicas para mezclar los ingredientes y los diferentes tipos de amasado, los tipos de prefermentos y su aplicación y a identificar las masas y los productos que se forman con cada una de ellas.

Para que destagues de los demás panaderos, conocerás: cómo hacer las masas de facturas y de hojaldre que son las base de los panes de alta calidad. La importancia del pan en la alimentación; recetas sin azúcar para personas con diabetes; cómo ponerle precio a tus productos y reducir los costos; las estrategias para vender; el correcto manejo de residuos para cuidar el medio ambiente.

[Capacítate para el Empleo](#) ofrece herramientas en línea para todas las personas que deseen capacitarse de forma gratuita, sin importar experiencia previa en diversos oficios y actividades técnicas-operativas de diferentes sectores productivos. A través de video tutoriales se explican las cualidades y aptitudes que se necesitan en el área de trabajo de interés.

Actualmente cuenta con más de un millón 700 mil inscripciones de personas interesadas en cien oficios que se ofrecen en la plataforma. Más de 800 mil estudiantes en 172 países, bolsa de trabajo en la que participan 53 empresas y más de 12 mil personas contratadas en México. Y además ofrece tres diplomados con reconocimiento de la Secretaría de Educación Pública.

Compartir

