



Área de formación:
Gastronomía

Duración: 100 horas
Modalidad: Presencial

Especialidad:
Repostería y Panificación

Requisitos de ingreso

- Mayor de 18 años
- Registro de inscripción en Orientación
- Nivel de formación básica: saber leer y escribir
- Uniforme de cocina completo o semi-completo (requerimiento mínimo: redecilla o pañoleta, sweater blanco, delantal blanco, pantalón largo, zapatos cerrados o zapatillas)

Contenido:

- Introducción Dulces Nacionales de Panamá
- Dulces y bocadillos a base de leche
- Dulces a base de huevo
- Dulces a base de frutas
- Dulces panificables
- Postres nacionales

Objetivos:

Al término del curso el participante será capaz de:

- Aplicar los principios y técnicas culinarias de pastelería y panificación para la producción de dulces tradicionales de la gastronomía panameña.

