



Ficha técnica del curso:

Dulces Nacionales Virtual

Área de formación:
Gastronomía

Duración: 60 horas
Modalidad: Virtual

Especialidad:
Repostería y Panificación

Requisitos de ingreso

- Mayor de 18 años.
- Registro de inscripción en Orientación.
- Nivel de formación básica: saber leer y escribir.

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.

Contenido:

- Introducción Dulces Nacionales de las Provincias de Panamá.
- Dulces y bocadillos a base de leche. (manjar blanco, huevo de leche, bienmesabe, entre otros)
- Dulces a base de huevo.
- Dulces a base de frutas. (cocada blanca, cocada roja,
- enyucado, dulce de pepita de marañón, pesada de nance, entre otros)
- Dulces panificables.
- Postres nacionales

