

Tecnología Aplicada a las Materias Primas de Panificación

Modalidad Virtual

Consulte en el INA más cercano acerca de la disponibilidad para la matrícula de los cursos virtuales.

Forma de estudio:

100% en línea (para este curso no requiere presentarse al INA)

Duración:

3 semanas (100 horas)

Requisitos de ingreso:

(Al ser matriculado como curso individual)

- Trabajar en la industria de la panificación.
- Mayor de 18 años.
- Tener I y II ciclo Educación General Básica aprobados.
- Saber leer y escribir y dominar operaciones matemáticas básicas.

Nota: Si el curso pertenece a un Programa de Formación, debe consultar los requisitos del mismo. Para mayor información puede llamar al Centro de Llamadas 2210-6000.

Aplique los conocimientos relacionados con las materias primas y auxiliares utilizados en panificación, de acuerdo con los métodos, técnicas y procedimientos, según las formulaciones de cada producto o subproducto.

Competencias Adquiridas:

- Caracterizar las funciones de materias primas y auxiliares, de acuerdo con los métodos, técnicas y procedimientos estipulados en las formulaciones.
- Realizar cálculos matemáticos utilizando diferentes porcentajes de materias primas básicas, según las estandarizaciones de la panificación.
- Tomar conciencia sobre las actitudes, comportamientos y valores manifestados durante el desarrollo del módulo.

