



Formación en Panadería Integral con Masa Madre :: MÓDULO 1 :: PROGRAMA INTEGRAL DE EDUCACIÓN A DISTANCIA



OBJETIVOS

Que el/la alumno/a:

- Expanda su acervo de ingredientes y conozca y utilice materias primas sabrosas, nutritivas y provenientes de agricultura consciente.
- Se interiorice en técnicas de confección de panadería sabrosa y saludable con masa madre.
- Pueda trabajar en emprendimientos conscientes ya establecidos, o bien sumar opciones conscientes a una carta "normal" (como panadero o como proveedor).
- Consiga lograr panes integrales sabrosos y nutritivos con la técnica de masa madre, aprendiendo distintas formas y tipos de levado.
- Logre aplicar lo aprendido en su hogar.

SALIDA LABORAL

- Panadero o ayudante de cocina en emprendimientos afines.
- Productor de manufacturas naturistas basadas en panificados (sandwichs, pan relleno, pan de molde, etc.)
- Proveedor de manufacturas a locales naturistas, dietéticas, etc.

CURSADA - MODALIDAD

El curso consta de 1 módulos teórico/prácticos (videos y recetarios) que se habilitarán en una fecha pautada y que el alumnx podrá ver durante todo el tiempo de cursada (más de 1 mes), manejando sus tiempos y comodidad. El mismo, puede hacerse desde cualquier computadora de escritorio o notebook con conexión a Internet, en donde registrado con su usuario y contraseña en la plataforma EDMODO (recibirá un instructivo), el alumno descargará los materiales, avanzando de clase en clase con la práctica de las recetas correspondientes.

La evaluación de la parte práctica requiere de una cámara de fotos y el manejo de archivos Word.

La cursada se adapta 100 % a la disponibilidad de cada alumno: se puede cursar las 24 hs. del día.

La totalidad del curso es a distancia. El alumno no tiene que presentarse en ningún momento físicamente ni en ningún domicilio de cursada, ni para tomar clases ni para rendir examen.

El/la alumno/a tendrá a su disposición un tutor y un canal de consultas con el docente y el resto de sus compañeros en la plataforma EDMODO. Las consultas pueden realizarse las 24hs del día, y el tutor intentará contestar dentro de las 72hs. Asimismo, habrá horas pautadas en las que el tutor estará online para dirimir las consultas en tiempo real.

PRÓXIMA FECHA DE INICIO y CRONOGRAMA:

Inicio: durante todo el año

Entrega de planillas prácticas: 1 mes desde el inicio

Duración total aproximada: 1 mes

ARANCEL (transferencia, depósito bancario, rapipago/pago fácil, mercadopago)

-ver valor actualizado en WEB

CONTENIDO

Material audiovisual: SI (7 videos con: teoría de MASA MADRE, haciendo MASA MADRE, 5 recetas de panificados 100% integrales, 1 untable vegano).

Material teórico: apunte sobre MASA MADRE y PANADERÍA

Exámenes prácticos: SI

Tutorías: SI (mediante la plataforma EDMODO en horas pautadas).

Se podrá cursar únicamente desde computadoras de escritorio y notebooks.

CERTIFICADO

El diploma, de validez interna, se enviará digitalizado vía e-mail, una semana posterior a la finalización del curso.

No se hacen envíos a domicilio salvo casos excepcionales, a costo del alumno.

En caso que el alumno quiera obtener su certificado impreso, puede solicitarlo vía e-mail a distanciavs@gmail.com y al ser notificado por e-mail, podrá retirarlo usted o un tercero por la Oficina de Vida Sabia, Deheza 3159, CABA, en horario a combinar. El costo del certificado impreso es de \$70.-

TEMARIO PRÁCTICO

Módulo I: Panadería integral básica con masa madre (MM)

- Qué es y para qué usar nuestra MM.
- Creando nuestra MM.
- Activando nuestra MM.
- Haciendo cálculos con nuestra MM.
- Pan básico y forma de pan francés.
- Pan relleno.
- Pan de molde.
- Pan árabe o pan pita.
- ¡Pan con semillas! Bollado básico.
- Material extra: “quesito” vegano de semillas para untar o rellenar

TEMARIO TEÓRICO

Módulo I: Consideraciones prácticas generales de panadería

- La química de la panadería
- Rol de la sal y amasado
- Levadura, bacterias y fermentación.
- Fermentado y levado en pan con MM
- Cocción
- Almacenado