

## **BOCADITOS Y POSTRES**

Tipo: Curso

Lugar: C.F.H.T. Padre Pedro Arrupe S.J (Solanda)

Duración: 20 horas

Horario: Fines de semana y entre semana

Inicio: Al superar el punto de equilibrio





## PLAN DE CURSO CAPACITACIÓN.

### NOMBRE DEL CURSO:

BOCADITOS Y POSTRES.

### GENERALIDADES DEL CURSO:

En nuestra sociedad existe exigencias de servicio en áreas laborales de calidad por ello el propósito de satisfacer las necesidades de ellas el Centro de capacitación "P. Pedro Arrupe s.j.", desarrolla cursos de capacitación continua en el área de bocaditos y postres incursionando al arte, a una experiencia nueva en sabores y colores con el objeto del placer de quién lo degusta.

Este curso se desarrollará en el momento teórico con recetas novedosas y la práctica en talleres con instrumentos con tecnología especializada para que el participante sea beneficiado en resultados con un buen desempeño laboral.

### NIVEL DEL CURSO.

BÁSICO

INTERMEDIO

AVANZADO

X

### OBJETIVO GENERAL.

Capacitar en el área ocupacional de bocaditos y postres a través de procesos cognitivos garantizando la práctica en los talleres con instrumentos adecuados, que permitan evidenciar lo aprendido en el campo ocupacional.

### ESPECÍFICOS.

Elaborar el diseño curricular que permita operatividad en el proceso de capacitación continua.  
Implementar, el manual de bocaditos y postres en los participantes como un instrumento que aporte al fortalecimiento del curso.

**PERFIL DEL PARTICIPANTE.**

Jóvenes y adultos.

Necesidad u motivación de capacitación para una ocupación laboral.

**PERFIL DOCENTE.**

Instructores con título académico profesional.

Experiencia de dominio de técnicas y procedimiento en áreas a fin del curso de capacitación.

**CONTENIDOS**

TEMAS	SUBTEMAS	TIEMPO
BOCADITOS Y POSTRES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Baguette relleno.</li> <li>• Tequeños.</li> <li>• Papa rellena.</li> <li>• Canpés de sal.</li> <li>• Mini brocheta de pollo.</li> <li>• Mini empanadas argentina.</li> <li>• Mini hamburgusas.</li> <li>• Mini donas.</li> <li>• Tequeños de dulce.</li> <li>• Trataletas de frutas, etc.</li> </ul>	
	TOTAL HORAS	20

**HORARIOS RECOMENDABLES PARA EL CURSO**

DIAS	HORARIO
Lunes a Viernes	8h00-11h00
Sábados	16h00-19h00

**RECURSOS:**

Horno	
Herramientas de cocina	
Otros: tiza líquida, hoja de actividades, material concreto para expresión plástica.	