



TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE PAN PITA

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Desarrollar habilidades prácticas en la elaboración de pan pita mediante técnicas tradicionales y modernas fortaleciendo el conocimiento previo de los participantes para mejorar la calidad y eficiencia en su producción.



Objetivos específicos

- Comprender las bases teóricas de la elaboración del pan pita. Identificar los ingredientes y sus proporciones adecuadas. Aplicar técnicas efectivas en cada etapa del proceso de producción.



Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.



ONLINE

Clases asincrónicas, entregándote la libertad de estudiar en el momento y lugar que tú decidas.



ONLINE EN VIVO

Clases remotas en vivo, donde profesor y alumnos se conectan e interactúan en tiempo real, en una fecha y horario establecido



PRESENCIAL

Asiste físicamente a las clases, en nuestras salas o en las propias dependencias del cliente.

Temario del curso:

Módulo 1

Introducción Al Pan Pita

Contenidos:

Características y variedades del pan pita.

Importancia del pan pita en diferentes culturas.

Actividad práctica: Cata de diferentes tipos de pan pita para identificar características distintivas.

Módulo 2

Ingredientes Y Su Preparación

Contenidos:

Selección de ingredientes de calidad.

Función de cada ingrediente en la receta.

Preparación previa de los ingredientes.

Actividad práctica: Preparación de ingredientes para la receta de pan pita.

Módulo 3

Amasado Y Fermentación

Contenidos:

Técnicas de amasado manual y con maquinaria.

Importancia de la fermentación en el pan pita.

Control de tiempos y temperaturas de fermentación.

Actividad práctica: Amasado y control de fermentación en una receta de pan pita.

Módulo 4

Moldeado Y Cocción

Contenidos:

Técnicas de moldeado para pan pita.

Uso de hornos y métodos de cocción.

Errores comunes y cómo evitarlos.

Actividad práctica: Moldeado y cocción de pan pita en horno.

Módulo 5

Conservación Y Presentación

Contenidos:

Métodos de conservación para mantener la frescura.

Presentación atractiva para el consumidor.

Innovaciones en la presentación del pan pita.

Actividad práctica: Diseño de empaques y presentación de pan pita para venta.

Módulo 6

Evaluación Y Mejora Continua

Contenidos:

Evaluación de la calidad del producto final.

Feedback y mejora continua en el proceso.

Tendencias y nuevas técnicas en la elaboración de pan pita.

Actividad práctica: Evaluación de productos elaborados y propuesta de mejoras.

Datos del Organismo Capacitador:

Nombre Empresa OTEC:	Capacitaciones GoCursos SPA
Rut:	77919346-2
Giro:	Servicio de Capacitaciones
Dirección	Irrazaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile
Cuenta Bancaria	Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander
Email:	contacto@gocursos.cl