

Educación Continua /



CURSO

hector.delao@uia.mx

Panadería integral y pastelería saludable

	3 / 1
Reseña del programa	Elaboración de panes y postres saludables utilizando diferentes harinas, cereales y sus alternativas.
Expositor	Chef Ma. Fernanda Diaz Laredo Tlaseca
Currículo del Expositor	Egresada del CIA, NYC, Ecole d'Hotellerie et Restauration Institute Paul Bocuse
Objetivos	· Elaboración y preparación de panadería y repostería saludable.
	· Elaborar panes en general así como postres a base de ingredientes altos en fibra como cereales
	(varios) y la utilización de alternativas bajas en azúcar; recetas sanas que mejoran la dieta.
Contenido temático	· Panes a base de centeno, semillas y diferentes cereales.
	· Utilización de alternativas en productos lácteos y grasas.
	· Repostería reducida en grasa y azúcar.
	· Preparación y elaboración de snacks y/o galletas saludables.
Informes	Julio A. Martínez Castillo
	Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7249
	julio.martinez@uia.mx
Coordinador del área	Mtro. Héctor de la O Godínez
	Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7601

La Universidad Iberoamericana se reserva el derecho de posponer o cancelar los programas. Todos los alumnos de la Dirección de Educación Continua quedan regidos por los reglamentos generales de la Universidad Iberoamericana, así como de los reglamentos particulares internos.