

## CURSO

### Panadería integral y pastelería saludable

<b>Reseña del programa</b>	Elaboración de panes y postres saludables utilizando diferentes harinas, cereales y sus alternativas.
<b>Expositor</b>	Chef Ma. Fernanda Díaz Laredo Tlaseca
<b>Currículo del Expositor</b>	Egresada del CIA, NYC, Ecole d'Hotellerie et Restauration Institute Paul Bocuse
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Elaboración y preparación de panadería y repostería saludable.</li> <li>· 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.</li> </ul>
<b>Contenido temático</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Panes a base de centeno, semillas y diferentes cereales.</li> <li>· Utilización de alternativas en productos lácteos y grasas.</li> <li>· Repostería reducida en grasa y azúcar.</li> <li>· Preparación y elaboración de snacks y/o galletas saludables.</li> </ul>
<b>Informes</b>	<p>Julio A. Martínez Castillo</p> <p>Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7249</p> <p>julio.martinez@uia.mx</p>
<b>Coordinador del área</b>	<p>Mtro. Héctor de la O Godínez</p> <p>Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7601</p> <p>hector.delao@uia.mx</p>