

## **PROGRAMA**

**Área:** Cocina

**Curso:** Taller C.F.P.

**Período Lectivo:** 2024

### **Unidad N° 1:**

- ✚ Panadería: Panes, masas secas, hojaldres y derivados.
- ✚ Facturas de grasa
- ✚ Facturas de manteca
- ✚ Panes internacionales

### **Unidad N°2:**

- ✚ Batidos pesados.
- ✚ Variedades de tartas.
- ✚ Masa flora
- ✚ Masa sablee
- ✚ Tortas de confitería
- ✚ Cremas para rellenos.
- ✚ Merengues. Tipos

### **Unidad N° 3:**

- ✚ Pastas y salsas.
- ✚ Misen place
- ✚ Cocción de carnes.
- ✚ Manipulación de alimentos.
- ✚ Conservación de alimentos.
- ✚ Contaminación directa e indirecta.
- ✚ Comidas navideñas.
- ✚ Exposición anual.