



Altef

Alimentación técnicamente formulada

POSTRES MEXICANOS

OBJETIVOS:

- Desarrollar habilidades teórico-prácticas para elaborar pastelería y repostería canina.
- Adquirir conocimiento acerca de la amplia gama de alimentos con los que puedes elaborar pastelería y repostería canina.
- Elaborar diferentes decoraciones libres de azúcar y seguras para consumo canino.
- Aplicar conceptos nutricionales en cada una de las recetas elaboradas.



INSTRUCTORA: E.M.V.Z Flérida Monzalvo Martínez

TEMARIO

Presentación

- Video de presentación
- Documentos: insumos y materiales.

Módulo I -Pasteles-

- **Parte I:** Pastel base avena
- **Parte II:** Pastel base arroz
- **Parte III:** Pastel base carne
- **Documento:** Recetario pasteles (pastel de carne de res base avena; pastel con pollo base arroz; pastel con zanahoria base carne).

Módulo II -Cupcakes-

- **Parte I:** Cupcakes base avena
- **Parte II:** Cupcakes red velvet
- **Documento:** recetario cupcakes (cupcake de res con frutos rojos base avena; cupcake de pollo, durazno y cúrcuma, base harina integral; cupcakes red velvet).

Módulo III -Galletas-

- **Parte I:** Tartinas de fresa
- **Parte II:** Galletas tipo sándwich
- **Documento:** recetario galletas (galletas manzana, canela, miel y pollo; galletas tipo sándwich; galleta para el aliento; tartinas de fresa).

TEMARIO PT.2

Módulo IV -Betunes-

- **Parte I:** Queso crema
- **Parte II:** Papa
- **Parte III:** aplicación de betunes
- **Documentos:** Recetario betunes (queso crema; betún de papa; betún de arroz; mermelada de fresa; crema de cacahuete).

Módulo V -Helados-

- **Parte I:** Paletas de agua
- **Parte II:** Helado cremoso
- **Documento:** Recetario helados (helado de res con manzana; paleta de pollo y frutas; helado cremoso de plátano e hígado de pollo; paletas tipo magnum).

Módulo VI -Gelatinas-

- **Parte I:** Gelatinas de frutos rojos
- **Documento:** Recetario gelatinas (gelatinas de caldo de hueso; grenetina y frutos rojos).

Módulo VII -Empanadas-

- **Parte I:** Empanadas de pescado
- **Documento:** Recetario de empanadas (empanadas de pescado; mini empanada de manzana con canela).

Módulo VIII -Pizzas-

- **Parte I:** Pizza Hawaiana
- **Documento:** Recetario Pizzas (pizza grande de pastor; pizza individual hawaiana).

Módulo IX -Tradicionales Mexicanos-

- **Parte I:** Rosca de Reyes
- **Parte II:** Tamalitos verdes
- **Parte III:** Chile en nogada
- **Parte IV:** Pan de Muerto
- **Parte V:** Pozole
- **Documento:** Recetario tradicionales mexicanos (rosca de reyes con tocino; pozole; chiles en nogada; pan de muerto; tamalitos verdes; tamalitos rojos; tamalitos dulces).

SOBRE EL CURSO:

Duración: 2 horas

Modalidad: online

Inicio: puede iniciarse en cualquier momento.

Acceso: permanente

Costo: \$550 (MXN)