

ELABORACION DE ALFAJORES ARTESANALES



Este curso te sumergirá en el delicioso mundo de los alfajores regionales, brindándote las herramientas para convertirte en un experto en su elaboración. Aprenderás a crear una amplia variedad de alfajores, conitos y colaciones, dominando desde las masas hasta los rellenos y coberturas.

¿Qué aprenderás?

El programa está diseñado para que desarrolles habilidades integrales en la **producción de alfajores**, abarcando:

- **Tipos de Masas:** Conocerás y elaborarás diversas masas, desde las clásicas hasta las más innovadoras.
- **Rellenos y Coberturas:** Dominarás la preparación de distintos rellenos y coberturas, logrando combinaciones perfectas.
- **Alfajores Tradicionales y Modernos:** Explorarás la riqueza de la repostería regional argentina, elaborando:
- **Alfajores Provincianos:** Aprenderás las particularidades de los alfajores salteños, santiagueños, cordobeses, santafesinos, catamarqueños y marplatenses.
- **Otros Alfajores:** Te capacitarás en la elaboración de alfajores de maicena, arqueados, coco, rogel, mandioca, finos, parisienses, tabletas nortenas, glaseados, de cerveza, naranja y queso.
- **Budines:** Complementarás tus conocimientos con la elaboración de budines, ampliando tu repertorio dulce.
- **Higiene y Seguridad:** Incorporarás las normas esenciales de higiene y seguridad para trabajar en un ambiente profesional y seguro.
- **Gestión Básica:** Obtendrás nociones fundamentales sobre insumos, procesos de compra y venta, presupuestos y relaciones humanas, aspectos clave para el éxito en el oficio.

Todas las recetas serán explicadas **paso a paso**, con **tips útiles** para que puedas elaborar y decorar cada pieza con tus propias manos.

Perfil del Egresado

Al finalizar el curso, estarás capacitado/a para:

- **Elaborar de forma autónoma** una amplia variedad de masas, rellenos y coberturas para alfajores, respetando las normas de higiene y seguridad.
- **Aplicar operaciones matemáticas básicas** en la gestión de insumos y costos.
- **Reconocer y gestionar insumos**, así como entender procesos básicos de **compra, venta y presupuestos**.
- **Desarrollarte profesionalmente** tanto de manera **autónoma** (emprendiendo tu propio negocio de alfajores) como **bajo relación de dependencia** en panaderías, confiterías o empresas de alimentos.

Este curso te abrirá las puertas a un oficio con gran demanda, permitiéndote explorar tu creatividad y pasión por la repostería.