

# ***Panqué de zanahoria sin gluten***



# Panqué de zanahoria sin gluten

## Objetivo del programa

Proporcionar a los participantes, conocimientos, habilidades y técnicas de elaboración del panqué de zanahoria sin gluten, conociendo los beneficios e importancia de como trabajar este tipo de panqué, evitando la contaminación de otras propiedades; así como aprender el uso adecuado de las herramientas y equipos para la integración y buen uso de los ingredientes durante el proceso.

## Temario

- Elaboración de panqué de zanahoria sin gluten desde cero.

## Perfil de Ingreso

- Participantes sin conocimientos previos e interesados en aprender a elaborar nuevas técnicas de panificación.

## Perfil de Egreso

El participante podrá desarrollar y elaborar el panqué sin gluten, siendo capaz de aplicar las técnicas y conocimientos adquiridos con el procedimiento aprendido.



### Duración

Sesión de 5 horas

# Panqué de zanahoria sin gluten

## Modalidad

Mixta



- Enfocado al público en general.
- Puede generar ingresos posteriores al tomarlo.
- La clase es totalmente práctica
- Los insumos están incluidos en el precio.
- El producto resultado del taller lo llevan a casa.

## Métodos de pago

Caja / Banco / Transferencia

## Documentación

- Ficha de registro (Crea en línea)
- Copia INE
- Fotografías digitales recientes a color tamaño infantil

## Proceso de Inscripción



Registro en línea  
(Crea en Línea)



Entrega de  
documentos



Realiza el pago  
correspondiente