

Elaboración y aplicación de masa madre para la elaboración de pan

Chef: César Prado . Mtra. María Lorena Cassis Nosthas

Facultad de Ciencias Químicas

lorena.cassis@lasalle.mx

Objetivo: Obtener un fermento láctico para su aplicación en diferentes productos de panificación

Fechas: 8 - 10 de Junio

Horario: 16:00 - 19:00

Lugar: Laboratorio de Alimentos de la FCQ

Duración: 9 horas

Número de Plazas Disponibles: 20

Requisitos académicos: Químicos de alimentos, habilidades de organización en el trabajo de laboratorio, trabajo en equipo, capacidad innovadora, manejo sanitario de ingredientes, limpieza en el área de trabajo.

