



Curso/ Taller	Catering para eventos
Duración (en horas)	50
Descripción	<p>Esta propuesta capacita para organizar servicios de catering que incluyan: recepción, entrada, plato principal y postre.</p> <p>En el curso se desarrollan variables como: estimación de tiempos y de costos, aplicación de técnicas de elaboración, cocción, conservación y presentación de productos, medidas de higiene y seguridad alimentaria.</p>
Tipo de certificación	Otorga certificado de aprobación de módulo.
Requisitos de aprobación y certificación	<ul style="list-style-type: none">• Cumplir con el 80% de la asistencia al módulo.• Aprobar las evaluaciones parciales de aspectos teóricos y prácticos.