



Curso/ Taller	Cocina básica
Duración (en horas)	100
Descripción	<p>Este curso ofrece la aplicación y ejercicio de técnicas para elaborar y presentar una diversidad de preparaciones. Se incorporan técnicas de lavado y limpieza de carnes y verduras, cortes de verduras y tipos de cocción, técnicas de amasado, técnicas de corte de carne y deshuesado, entre otras. Además, la propuesta recorre aspectos de higiene, seguridad y prácticas de conservación de los alimentos.</p> <p>Al finalizar, el/la participante podrá desempeñarse en espacios de trabajo tales como restaurantes y hoteles.</p>
Tipo de certificación	Otorga certificado de aprobación .
Requisitos de aprobación y certificación	<ul style="list-style-type: none">• Cumplir con el 80% de asistencia al curso.• Aprobar las evaluaciones de aspectos teóricos y prácticos.