



<b>Curso/ Taller</b>	<b>Cocina institucional</b>
<b>Duración (en horas)</b>	100
<b>Descripción</b>	<p>Este curso capacita para <b>organizar la gastronomía de distintas instituciones</b> tales como hospitales, geriátricos, comedores escolares y restaurantes industriales, entre otros, interviniendo en la planificación de los platos, la compra/administración/almacenamiento de materias primas e insumos, control de la calidad alimentaria, la supervisión de la higiene en el espacio de trabajo y las estrategias de mejora.</p> <p>Al finalizar el curso, los/las participantes estarán en condiciones de administrar, gestionar y controlar los procesos gastronómicos en instituciones.</p>
<b>Tipo de certificación</b>	Otorga certificado de <b>aprobación</b> .
<b>Requisitos de aprobación y certificación</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cumplir con el 80% de asistencia al curso.</li><li>• Aprobar las evaluaciones de aspectos teóricos y prácticos.</li></ul>