



| | |
|---|--|
| Curso/ Taller | Decoración artesanal de tortas |
| Duración (en horas) | 100 |
| Descripción | <p>En este curso se aplican y ejercitan una serie de técnicas para decorar tortas: se modelan piezas con distintos materiales y se incorporan procedimientos para preparar cubiertas y rellenos.</p> <p>Al finalizar el recorrido, los/las participantes estarán en condiciones de decorar y diseñar creativamente modelos propios de tortas, controlando variables como la higiene y el orden en el espacio de trabajo.</p> <p>Podrán desempeñarse en empresas de servicio de catering, panaderías, confiterías o iniciarse en la realización de emprendimientos personales.</p> |
| Tipo de certificación | Otorga certificado de aprobación . |
| Requisitos de aprobación y certificación | <ul style="list-style-type: none">• Cumplir con el 80% de la asistencia al curso.• Aprobar las evaluaciones de aspectos teóricos y prácticos. |