

<b>Curso/ Taller</b>	<b>Decoración artesanal de tortas</b>
<b>Duración (en horas)</b>	100
<b>Descripción</b>	<p>En este curso se aplican y ejercitan una serie de <b>técnicas para decorar tortas</b>: 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>
<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 la asistencia al curso.</li><li>• Aprobar las evaluaciones de aspectos teóricos y prácticos.</li></ul>