



<b>Curso/ Taller</b>	<b>Fabricación de pastas caseras</b>
<b>Duración (en horas)</b>	100
<b>Descripción</b>	<p>El curso brinda herramientas para <b>elaborar pastas simples, rellenas y dietéticas</b> utilizando de manera eficiente las materias primas.</p> <p>Se capacita para la selección de los ingredientes, el cálculo de las cantidades de acuerdo a la expectativa de producción y el control de las normas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.</p> <p>Es una propuesta que prepara para desempeñarse en espacios de trabajo tales como restaurantes 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 asistencia al curso.</li><li>• Aprobar las evaluaciones parciales de aspectos teóricos y prácticos.</li></ul>