



Curso/ Taller	Fabricación de pastas caseras
Duración (en horas)	100
Descripción	<p>El curso brinda herramientas para elaborar pastas simples, rellenas y dietéticas 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>
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 parciales de aspectos teóricos y prácticos.