



Curso/ Taller	Pastelería artesanal
Duración (en horas)	100
Descripción	<p>Es una propuesta que prepara para elaborar, presentar y conservar distintos productos de pastelería dulce y salada a pequeña y mediana escala.</p> <p>A lo largo del recorrido se realizan preparaciones con diferentes masas y batidos (livianos, pesados y cremosos) y se aplican procedimientos (de batido, aireado, amasado, cremado, horneado, arenado, fermentado, leudado, estirado, mezclado, entre otros), haciendo uso eficiente de las materias primas y respetando las normas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.</p> <p>Al finalizar, los/las participantes podrán desempeñarse en espacios de trabajo tales como panaderías, confiterías, restaurantes y hoteles 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.