

Curso/ Taller	Pastelería saludable
Duración (en horas)	50
Descripción	<p>Esta propuesta está dirigida a aquellas personas interesadas en una formación específica dentro de la pastelería.</p> <p>El curso capacita para elaborar, presentar y conservar productor de pastelería desde una perspectiva saludable (masas y batidos integrales).</p> <p>En este sentido, hay cierta especificidad en las materias primas; se utilizan harinas integrales y glutinadas, algarroba, mandioca, azúcar integral de caña, miel y otros productos naturales.</p> <p>También se elaboran cremas cocidas, frías y saladas; y una variedad de dulces.</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 parciales de aspectos teóricos y prácticos.