



Fideero

Requisitos:

- Ser mayor a 18 años o tener 16 años cumplidos y estar cursando la escuela secundaria.
- Primaria o EGB Terminado.

Perfil: Al finalizar este curso los estudiantes estarán capacitados para elaborar y presentar distintos tipos de pastas simples, pudiendo desarrollar sus actividades tanto en relación de dependencia como en emprendimientos personales.

Contenidos

- Normas generales de Higiene y Seguridad Industrial
- Legislación laboral.
- Elaboración y presentación de diversas pastas: Simples, coloreadas, gnochis, rellenas y a base de crepes.
- Técnicas de elaboración y conservación de las principales salsas y derivadas.
- Presentación y decoración de platos para panes y salsas.
- Control de materias primas.
- Mantenimiento de herramientas y utensilios.
- Control de calidad, cantidad y costo de los trabajos realizados.