

FICHA TÉCNICA PASTELERÍA

DESCRIPCIÓN	Brindar a los participantes las técnicas elementales de repostería a través del desarrollo de sus habilidades, partiendo de la elaboración de las masas base hasta el emplatado de cada postre, aplicando las técnicas de decoración ya sea en crema o fondant para obtener un acabado de nivel internacional
DIRIGIDO A	Profesores y Estudiantes que se desempeñen en la especialidad de gastronomía, ya sea en Educación Media Técnico Profesional o en Educación Superior Técnica Profesional. Cabe destacar que un importante número de cursos que componen el entrenamiento, serán temáticas a evaluarse en la competencia de la habilidad en la Olimpiada Nacional de noviembre 2022
MODALIDAD	El curso se realizará online en vivo vía ZOOM.
DURACIÓN	12 horas.
FECHA INICIO	18 DE ABRIL 2022
CUPOS	Cupos limitados, sólo 50.
INSCRIPCIONES	https://academia.wschile.cl/
RELATOR	Profesional de WorldSkills El Salvador