



CURSOS DE ALIMENTACIÓN

■ ■ ■ QUIENES SOMOS

Somos una Empresa de Servicios de Capacitación, creada en el año 2014 con un objetivo claro y único de satisfacer las demandas de nuestros clientes.





TÉCNICAS DE REPOSTERÍA

Las empresas del sector alimentario necesitan contar con mano de obra calificada, especialmente en casinos y restaurantes, emergiendo la necesidad de especializar por medio de capacitación a sus trabajadores, permitiéndoles aplicar las técnicas en la elaboración de productos de repostería, siguiendo procedimientos establecidos y cumpliendo con normas de seguridad e higiene.

Objetivos:

- >> *Aplicar la normativa vigente de higiene y seguridad alimentaria, y normas de presentación personal para la manipulación de alimentos en pastelería y repostería.*
- >> *Aplicar las técnicas para elaborar productos de repostería.*

	DURACIÓN	COD. SENCE
EN SALA	8HR	1237965256
EN EL PUESTO DE TRABAJO	8HR	1237975042
EN EL PUESTO DE TRABAJO	16HR	1237978105

■ ■ ■ NUESTROS CLIENTES



■■■ NUESTROS CLIENTES





contáctanos
capacitarycrecer.cl



22 7179524 - 22 7170473



contacto@capacitarycrecer.cl



**Av. Irarrázaval 2821 of 411 y 412
Ñuñoa - Santiago de Chile**