



UNIVERSIDAD SIMÓN BOLÍVAR
VICERRECTORADO ACADÉMICO
DECANATO DE EXTENSIÓN
Coordinación de Educación Permanente

Taller Las Bases de la Pastelería I

Objetivo General:

Desarrollar en el participante habilidades necesarias para realizar diferentes productos de pastelería básica utilizando las técnicas apropiadas.

Dirigido a:

Aprendices y cocineros interesados en profesionalizar su práctica y jerarquizar su propio perfil laboral

Al finalizar el programa el Participante:

- ✓ *Adquiere conocimientos y técnicas de la pastelería básica*
- ✓ *Elabora y desarrolla preparaciones de la pastelería tradicional*
- ✓ *Administra adecuadamente los recursos materiales y humanos*
- ✓ *Se capacita como emprendedor en el área de la pastelería*



Duración: 42 horas académicas

Responsable Académico:

Prof. Bertha Riva

Para mayor información consulte el siguiente link:

<http://funindes.usb.ve>

