

# Gastronomía Nivel 2

Duración: 48 horas - (12 encuentros, 1 encuentro semanal)

**DESCRIPCIÓN:** Preparaciones con más elaboración en rotisería panificación y cocina saludable. Armado de menús, equilibrados nutricionalmente. Orientación en calculo aplicado

**OBJETIVO/S:** Promover la reinserción laboral y mejorar condiciones de empleabilidad. Como así también emprendimiento propio.

## CONTENIDOS:

UNIDAD I: Elaboración de bocados & entradas generales.

UNIDAD II: Elaboración de platos con distintos tipos de carnes (pollo cerdo res y pescado).

UNIDAD III: Mantenimiento y conservación de alimentos.

**PERFIL DE EGRESADO:** Quienes egresen tendrán los conocimientos adquiridos que les permitirán el adecuado desempeño en las áreas de elaboración de alimentos para diferentes áreas. Así mismo la adquisición de estos conocimientos y las competencias necesarias que permitirán insertarse en el mercado laboral o desarrollar su propio emprendimiento.

Por más información:

 [promover@ceprodih.org](mailto:promover@ceprodih.org) / 098 772 165

 [@ceprodih](https://www.facebook.com/ceprodih)

[www.ceprodih.org](http://www.ceprodih.org)



**CEPRODIH**  
Centro de Promoción  
por la Dignidad Humana