

Nombre de la Especialidad	Nombre del Curso	Descripción	Inicio	Termino	Días que se imparte	Horario	Costo	Requisitos
ALIMENTOS Y BEBIDAS	Bases culinarias	Al finalizar el curso el egresado (a) tendrá los conocimientos de cocina básica con los que podrá elaborar (organización en la cocina sanidad e higiene, preparaciones básicas de cocina: sopas, fondos, salsas, bases de repostería, métodos de cocción, técnicas de corte en frutas y vegetales) a nivel profesional. así el egresado elaborara y manipulara alimentos de forma profesional y bajo las normas del distintivo "H"	24/08/2020	29/10/2020	Lunes a Viernes	08:00 A 10:00	\$1,300	Edad mínima de 15 años Saber leer y escribir Acta de nacimiento actualizada 1 fotografía tamaño infantil B/N o color reciente Comprobante del último grado de estudios CURP/INE (credencial de elector)
			24/08/2020	29/10/2020	Lunes a Viernes	10:00 A 12:00	\$1,300	Comprobante de domicilio Solicitud de inscripción con los datos requeridos Documentos en original y copia 1 pago de seguro de accidentes escolares \$ 100. .

Nombre del Instructor Horario Matutino

MARTIN ALBERTO PEREZ RODRIGUEZ