FICHA # 2350374 PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA RIO NUEVO I

03/06/2021 INDUCCION A LA FORMACION




04/06/2021 ELABORACION DE PRODUCTOS BASICOS COMO INTRODUCCION




05/06/2021 ELABORACION DE BATIDOS NEUTRO




10/06/2021 ELABORACION DE TORTA DE CHOCOLATE




11/06/2021 FORTALECIMIENTO DEL BATIDO DE CHOCOLATE



12/06/2021 ACTIVIDAD DE EJERCICIOS DE COSTO


