

FICHA TEMÁTICA

Catálogo Emergente

Curso: Pastelería Saludable Innovadora.

Las sesiones de acompañamiento se llevarán a cabo en las sedes y horarios establecidos en forma presencial.

Requisitos:

- Entregar documentación requerida por el IDEFT en tiempo y forma.
- Gusto e interés por la pastelería sana, innovación.

Objetivo:

Al finalizar el curso el participante transformará el postre mediante la elaboración de una pastelería saludable que aporta beneficios a la salud, usando ingredientes nutritivos, enfocándose en recetas para personas que no pueden o no quieren consumir azúcar, harinas, gluten, lácteos, atendiendo necesidades específicas.

Dirigido a:

Persona con aptitud y actitud positiva relacionada con la preparación de pasteles saludables y sus derivados, creativa, vegana, celíaca, diabética, disponibilidad para trabajar en equipo.

Temario:

1. Presentación.
2. Tarta de chocolate (sin harina, sin azúcar).
3. Hot cake de avena rellenos de chocolate.
4. Flan de coco vegano.
5. Roles de canela saludables.
6. Brownie alto en proteína vegana.

Duración:

30 horas.

Compromisos:

- Asistir puntualmente a todas las sesiones.
- Participación activa, colaboración, cooperación e integración grupal.

Documento que se otorgará:

Se entregará al participante constancia con validez oficial, un mes después de haber concluido y aprobado el curso.