



Repostería Integral y Vegana :: PROGRAMA INTEGRAL DE EDUCACIÓN A DISTANCIA



OBJETIVOS

Que el/la alumno/a:

- Expanda su acervo de ingredientes y conozca y utilice alimentos sanos, sabrosos y nutritivos.
- Se interiorice en técnicas de cocción vegana/naturista
- Pueda trabajar en emprendimientos conscientes ya establecidos, o bien sumar opciones conscientes a una carta "normal" (como cocinero o como proveedor de algún producto).
- Consiga confeccionar postres equilibrados en términos de nutrición, sabor y colores.
- Logre aplicar lo aprendido en su hogar.

SALIDA LABORAL

- Pastelero/repostero o ayudante de cocina en emprendimientos afines.
- Productor de manufacturas naturistas.
- Proveedor de manufacturas a locales naturistas, dietéticas, etc.

CURSADA - MODALIDAD

El curso consta de 3 módulos prácticos (videos) que se habilitarán en fechas previamente pautadas, uno cada tres semanas. El mismo, puede hacerse desde cualquier computadora de escritorio o notebook con conexión a Internet, en donde registrado con su usuario y contraseña en la plataforma EDMODO (recibirá un instructivo), el alumno descargará los materiales, avanzando de clase en clase con la práctica de las recetas correspondientes. Al finalizar cada módulo, el alumno deberá subir a la plataforma las tareas para su



posterior corrección. Para finalizar el curso, el alumno deberá entregar un trabajo con la puesta en práctica de los conocimientos adquiridos.

La evaluación de la parte práctica requiere de una cámara de fotos.

La cursada se adapta 100 % a la disponibilidad de cada alumno: se puede cursar las 24 hs. del día.

La totalidad del curso es a distancia. El alumno no tiene que presentarse en ningún momento físicamente en ningún domicilio de cursada, ni para tomar clases ni para rendir examen.

El/la alumno/a tendrá a su disposición un tutor y un canal de consultas con el docente y el resto de sus compañeros en la plataforma EDMODO. El tutor estará online sólo en las horas que se pauten convenientemente.

PRÓXIMA FECHA DE INICIO y CRONOGRAMA:

Primer módulo: 04 de Enero

Segundo módulo 25 de Enero

Tercer módulo: 15 de Febrero

Entrega TP final: 12 de Abril

ARANCEL (transferencia, depósito bancario, rapipago/pago fácil, mercadopago)

-Residentes en Argentina: \$1800.- (por todo el curso).

CONTENIDO

Material audiovisual: SI (19 videos con 26 recetas).

Exámenes prácticos: SI

Tutorías: SI (mediante la plataforma EDMODO en horas pautadas).

Se podrá cursar únicamente desde computadoras de escritorio y notebooks.

CERTIFICADO

El diploma, de validez interna, se enviará digitalizado vía e-mail, una semana posterior a la finalización del curso.

No se hacen envíos a domicilio.

En caso que el alumno quiera obtener su certificado impreso, puede solicitarlo vía e-mail a info@vidasabia.com y al ser notificado por e-mail, podrá retirarlo usted o un tercero por la Oficina de Vida Sabia, Deheza 3159, CABA. El costo del certificado impreso es de \$50.-



TEMARIO PRÁCTICO

Budines básicos:

- banana y coco;
- naranja y malta;
- de chocolate premium;

Pastelería “francesa” vegana e integral:

- masa sablee
- lemon “buttercookies”
- pasta frola vegana con dulce de peras
- pepas integrales con amapola

Brownies integrales:

- de calabaza;
- “sin harinas”.

FingerSweets:

- Bombones de legumbres.
- Trufas de frutos secos.

Galletitas:

- galletitas de avena y coco.
- galletitas semibrownie.

Cremas dulces (para relleno, untar, cubrir, etc.)

- crema de avellanas “nutella”.
- crema de cajú
- crema/manteca de maní
- chocolate cobertura – “Ganache”
- salsa “toffee”
- crema pastelera

Postres:

- Postrecito fácil de banana.
- Flan de coco, salsa toffee y crocante de semillas-frutos secos
- Postrecito de maíz blanco
- Postre con mousse de coco-choco
- Apple Crumble – Crocante de Manzana

Extras:

- cocción básica de maíz
- leche de coco
- huevo vegano