



EAG

ESCUELA DE ARTE
GASTRONÓMICO

COCINA VEGANA

PROGRAMA ACADÉMICO

Ciclo
2020



COORDINADO POR MAR VEGAN

Profesional Gastronómica especializada en Cocina Vegana

MODALIDAD

Clases prácticas

En aulas taller equipadas con la última tecnología.

DURACIÓN Y HORARIOS

2.30 horas por semana durante 4 meses cursando 1 vez por semana

¡Te brindamos la posibilidad de cursar hasta 2 (dos) materias teóricas de manera optativa y gratuita para completar tu cursada! Podés elegir entre:

- Introducción a la Cocina
- Management
- Costos y Marketing
- Nutrición
- Seguridad e Higiene
- Servicio de Salón
- Cata y Maridaje
- Proyecto Final.



Al finalizar la cursada recibirás un Certificado Privado como

- Especialista en Cocina Vegana.

Ciclo
2020

CONTENIDOS GENERALES

NIVEL 1 : INTRODUCCIÓN A LA COCINA VEGANA

Este nivel está destinado a las técnicas básicas de la cocina vegana y al conocimiento de la materia prima base y trascendental de la alimentación vegana. En cada clase, los alumnos realizarán leches vegetales, quesos, snacks, galletas y platos elaborados completos.

NIVEL 2 : COCINA VEGANA AVANZADA

En la segunda etapa del curso, los alumnos aplicarán los conocimientos adquiridos en el nivel 1 y cocinarán recetas de mayor complejidad que combinen técnicas y preparaciones básicas para lograr platos elaborados.



CONTENIDOS GENERALES

NIVEL 3 : PASTERÍA VEGANA

Este nivel está dedicado exclusivamente a las preparaciones dulces y se recrearán recetas típicas de la pastelería, pero desde una alternativa vegana y consciente. Aprenderán a elaborar mantequilla, dulce de leche, glaseados, cremas y rellenos sin productos de origen animal. También, se aplicarán las técnicas básicas de la pastelería.

NIVEL 4 : PANADERÍA VEGANA

La etapa está destinada a la panadería vegana. Los alumnos elaboraran facturas, panificados (con y sin gluten) y preparaciones típicas sin productos de origen animal. Aprenderán conceptos básicos de la panadería y utilizarán técnicas básicas de la misma ¿Cómo hacer un hojaldre? ¿Cómo leudar panes sin gluten?

