

Clase única

Malvaviscos (piña y café) y Gomitas (vino tinto y fresas)



Objetivo del programa

Que los participantes conozcan la técnica para elaborar malvaviscos y gomitas de sabores y puedan replicar el proceso en casa o en el trabajo.

Temario

- Malvaviscos piña y café
- Gomitas vino tinto y fresa

Perfil de Ingreso

- Público en general ya que se comenzará toda la elaboración desde cero. No es necesario un conocimiento previo.

Perfil de Egreso

El participante será capaz de elaborar malvaviscos y gomitas, identificando las técnicas de temperado sin utilizar conservadores ni aditivos.



Duración

Sesión de 5 horas

Ponentes

Imparten el programa:



Chef. Jennifer Contreras Acevedo

Licenciatura en gastronomía

Cédula profesional: 9838435

- Profesional: 2019 DIPLOMADO EN QUÍMICA DE ALIMENTOS AVANZADO.
- Profesional: 2017 DIPLOMADO EN QUÍMICA EN ALIMENTOS Y EVALUACIÓN SENSORIAL.
- Profesional: 2011-2014 UNIVERSIDAD INSURGENTES- PLANTEL ERMITA.
- Profesional: 2010-2011 INSTITUTO GASTRONÓMICO LÓNDRES.

Cursos y participaciones:

Constancia por impartir la capacitación en cata de vinos (15 febrero, 2016)

. Participación en el concurso Andrés Bello (2013) "SOMOS PATRIMONIO", organizado por el gobierno de Colombia por la investigación y colaboración de un recetario conmemorativo en el que se publica la receta "Elaboración de camote cristalizado".

. Reconocimiento por el curso de cocina navideña en grupo educativo Lóndres, Escuela de gastronomía.

. Reconocimiento por haber obtenido el 3er lugar en el concurso de vanguardia 2011 en grupo educativo Lóndres- Escuela de gastronomía.

. Reconocimiento obtenido por haber asistido al curso "Diferentes formas de preparar salmón" en grupo educativo Lóndres- Escuela de gastronomía.

. Reconocimiento por el curso de coctelería en grupo educativo Lóndres- Escuela de gastronomía.

. Diploma por el curso de "tallado de frutas y verduras" en grupo educativo Lóndres.

. Diploma por el curso de "pan de muerto" en grupo educativo Lóndres.

Reconocimiento por haber obtenido el 1er lugar en el concurso de "Pasarela gastronómica, vistiendo con sabor" en grupo educativo Lóndres- Escuela de gastronomía.

Métodos de pago

Online/Banco

Documentación

- . Copia de identificación oficial
- . 1 Fotografía reciente a color tamaño infantil

Proceso de Inscripción



Registro en línea
(Crea en Línea)



Entrega de
documentos



Realiza el pago
correspondiente