

Área: PASTERLERIA

Fecha: 7 Febrero de 2024

Hora: 17.00 – 18.00

Convocatoria: ONLINE

REQUISITOS DE ACCESO

La conexión será mediante **TEAMS**. Deberás tener esta aplicación descargada en tu ordenador o dispositivo móvil.

Registrarse en el siguiente enlace:

<https://events.teams.microsoft.com/event/895a9b52-f183-4217-b36f-b281c83f2943@9088f8c4-5aa7-4176-b675-ae9037a2e8b7>

PROPUESTA PROGRAMA

Seminario sobre macarons: se explicará y mostrará la elaboración de macarons, puntos clave, forma y variedades de rellenos.

BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas SEAS

DURACIÓN ESTIMADA

1 hora

PROFESORADO

Natalia Polaina Morales

Maestra Pastelera

Profesora Área Pastelería ESAH

Formación

Postgrado oficial Experto en Nutrición y Bromatología, Confederación de Empresarios de Andalucía, 2010.

Diplomatura Superior en Pastelería, Escuela Superior de Hostelería de Sevilla, 2008.

Diplomatura en Turismo, Universidad de Sevilla, 2004.

Experiencia Profesional

Escuela de Hostelería de Sevilla, Profesora de Pastelería, 2014/2015

Pierre Hermé Paris, pastelera y posteriormente en departamento de creación I+D, 2011/2013

L'Air du Temps (Bélgica) **Michelin, jefa de pastelería y entrantes, 2009/2010