

Área: Pastelería

Fecha: lunes 6 mayo 2024

Horario de 11:00 a 12:00 h

Convocatoria ONLINE

REQUISITOS DE ACCESO

Te invitamos a unirse al seminario web TEAMS

Regístrate [AQUÍ](#)

Luego de la inscripción, recibirá un correo electrónico de confirmación con información para unirse al seminario web.

PROPUESTA PROGRAMA

Desayunos y meriendas saludables

Cada vez más aumenta la necesidad de adoptar nuevos hábitos de consumo saludable, que nos permitan tener una mejor calidad de vida. Como profesionales de la pastelería es preciso contar con ideas y opciones para ofrecer a nuestros clientes opciones variadas. Veremos que desayunar o merendar alimentos saludables no está reñido con poder disfrutar y activar todos nuestros sentidos.

En esta masteclass os vamos a proponer cuatro elaboraciones muy sencillas y rápidas de realizar con las que haréis que vuestros desayunos, meriendas o tentempiés sean un momento delicioso, ya no tendréis excusa.

Vamos a elaborar:

- Batido Detox "verde que te quiero verde"
- Tortitas de avena con crema de fruto seco
- Acai Bowl
- Yogur con frutas y cereales

BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas SEAS

MATERIALES NECESARIOS

La conexión será mediante **TEAMS**. Es recomendable tener previamente descargada la aplicación. Pero también podrás acceder desde el navegador.

DURACIÓN ESTIMADA

1 hora

PROFESORADO

Luisa Jaime

Licenciada en Ciencias Biológicas. Universidad Autónoma de Madrid

Técnico en Pastelería, Repostería y Panadería. Escuela Hostelería Madrid-Santa María la Blanca

Máster para la formación del profesorado. Universidad Complutense Madrid

Profesora pastelería y panadería de ESAH Madrid.

