

**Área: PASTELERIA**

**Fecha: 13 de Octubre de 2022**

**Hora: 16.00 – 17.00**

**Convocatoria: ONLINE**

### **REQUISITOS DE ACCESO**

Inscríbase en la fecha y horario que más le convengan:

[https://us06web.zoom.us/webinar/register/WN\\_pUDK6J\\_5Q52NvAOMawU4Yw](https://us06web.zoom.us/webinar/register/WN_pUDK6J_5Q52NvAOMawU4Yw)

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

### **PROPUESTA PROGRAMA**

---

#### **TÉCNICAS DE DECORACIONES Y EMPLATADOS EN PASTELERÍA**

El valor de lo estético

El juego de las Vajillas

Los sentidos: Colores, Texturas, Sabores, Olores...

Composiciones

### **BIBLIOGRAFÍA**

---

Manual de asignaturas SEAS

### **MATERIALES NECESARIOS**

---

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

## **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, 2009/20010