

EAG



**COCINA  
VEGANA**  
PARA AFICIONADOS  
PROGRAMA ACADÉMICO

# COCINA VEGANA PARA AFICIONADOS

MODALIDAD DE CURSADA:

**Clases prácticas** En aulas taller equipadas con la última tecnología.

CARGA HORARIA:

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

---



BIANCA FERRUFINO  
COORDINADORA

Con estudios en Chile, Francia y Argentina, su trayectoria incluye experiencia de chef y sous chef y más de 10 años de desarrollo profesional en la docencia gastronómica.

¡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.

# / CONTENIDOS GENERALES

## NIVEL I

---

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

---

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



# / CONTENIDOS GENERALES

## NIVEL 3 : PASTERERÍA 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?

