

CURSO PROFESIONAL

**COCINA
PLANT
BASED**

PROGRAMA ACADÉMICO







PROGRAMA ACADÉMICO ■

INSTRUCCIÓN EN COCINA A BASE DE PLANTAS CURSO PROFESIONAL

■ MODALIDAD

Presencial

■ DURACIÓN Y HORARIOS

10 meses / clases 1 vez a la semana / 3 horas cada clase.

■ INICIO

Marzo 2023

■ DIPLOMA: ESPECIALISTA PLANT BASED

Privado otorgado por EAG.

■ BENEFICIOS ALUMNOS Y EX ALUMNOS

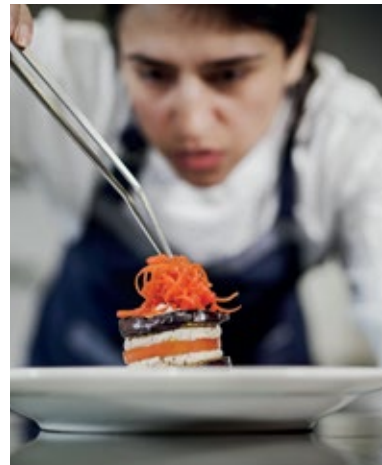
Si sos alumno/a ex-alumno/a accedés a un descuento en matrícula y cuotas dependiendo del curso que hayas realizado. Las promociones no son acumulables.



NARDA LEPES,
DIRECTORA GASTRONÓMICA
Elegida Mejor Chef Mujer de América Latina en 2020, Narda además es autora, y tiene una carrera conduciendo programas de cocina. Lidera el Restaurante “Narda Comedor Diario” con un menú de influencias internacionales.



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.



CO-COORDINADO POR
DANIEL PUJOL
Especialista en Artes Culinarias, trabajó en los mejores Hoteles y Restaurantes Internacionales. Se perfeccionó en Estados Unidos en los más reconocidos restaurantes de la Costa Oeste.







PROGRAMA ACADÉMICO ■

/ EL CURSO

Desarrollaremos conceptos que irán desde los inicios de la gastronomía tradicional, hasta la evolución actual del estudio que hoy nos convoca; la Alimentación vegetal, saludable y ecológica.

Abordaremos técnicas convencionales y modernas de la gastronomía, como también nutricionales; cortes, cocción, conservación, fermentación, germinación, diseño en el montaje, organización de la cocina y análisis de la materia prima.

Nuestro objetivo es transmitirles los pilares fundamentales formandolos profesionalmente como “Especialistas en alimentación plant based”.

Queremos que los estudiantes incrementen aún más su pasión por la cocina basada en vegetales y puedan desarrollar al máximo la creatividad individual. El objetivo es que se animen a crear platos elaborados con una impronta y sello propio. No se necesita contar con experiencia ni conocimientos previos, el curso le da la bienvenida a estudiantes de todos los niveles.

¿QUÉ CONCEPTOS APRENDEREMOS?

Técnicas de corte, salsas, texturas, cocciones, deshidratado, fermentación, activación, germinación y más. No faltarán las especias (ya conocidas) y aquellas que vienen a sorprendernos cada día, como así también frutas y verduras clásicas y exóticas. **La creatividad y la innovación configuran las bases de este curso basado en plantas.**