

Programas de
Educación Continua

Curso
**Postres
Libres de Culpa**
Modalidad Online



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ



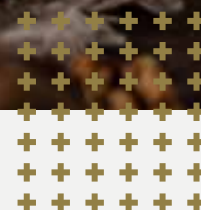
¡Engríete disfrutando de postres saludables!

En Le Cordon Bleu hemos diseñado este curso para aquella persona que desee aventurarse a preparar nuevas opciones de postres nutritivos, saludables y adaptables a diferentes tipos de dietas para mantener una alimentación balanceada usando productos clave en sus preparaciones.



Dirigido a —

- + Personas que deseen aprender preparaciones nuevas y creativas, que complementen un menú nutritivamente equilibrado.
- + Personas interesadas en cambiar su estilo de vida a través de la alimentación saludable.



Certificación —

Certificado emitido por el **Instituto Le Cordon Bleu Perú***



Inicio

23 de agosto



Duración

12 sesiones



Horario

Martes y jueves
de 8:00 p.m. a 10:00 p.m.



Modalidad Online

Visualiza la elaboración
de las video-recetas demostrativas,
al finalizar, la chef docente responderá
tus consultas en tiempo real.



Inversión

+ Precio regular: S/800—

+ Promoción (30% dscto): **S/560***

(*)Promoción con cupos limitados

Requisitos técnicos mínimos y recomendados:

Conexión Internet Casa: Mínimo: 15 Mbps.

Recomendable >= 30 Mbps.

Conexión internet móvil: 3G como mínimo.

Nota importante:

- + Le Cordon Bleu Perú se reserva el derecho de reprogramar o cancelar los cursos que no cuenten con el número mínimo de inscritos establecidos por la institución.
- + Los trámites de retiro o cambio sólo se realizan hasta 10 días antes del inicio de clases. Caso contrario deberá asumir la penalización correspondiente. El pago realizado no está sujeto a devolución ni transferencia, el retiro no modifica el monto comprometido a pagar. El retiro es sólo académico y no económico.







Plan de estudios —

El curso se desarrolla por módulos que abordan la pastelería específica.

<p>Gluten Free</p>	<p>Sesión 1: Muffin de avena – Chocolate bunt cake</p> <p>Sesión 2: Alfajor con dulce de leche – Tarta de limón y toronja</p> <p>Sesión 3: Pan de queso – Pan de romero con salsa Tzatziki – Palitos de cebolla con dip de espinaca y yogurt</p>
<p>Nutritional bakery</p>	<p>Sesión 4: Carrot cake – Biscuit de quinua</p> <p>Sesión 5: Chocolate mousse – Banana cake – Galletas de kiwicha</p> <p>Sesión 6: Brownie de frijol rojo – Granola bars – Waffles con frutos rojos</p>
<p>Gluten Free II</p>	<p>Sesión 7: Blueberry orange cake – Pineapple upside down cake</p> <p>Sesión 8: Crepes de pera y canela – Choux a la creme</p> <p>Sesión 9: Empanadas de carne – Quiche mediterráneo</p>
<p>Bajo en calorías</p>	<p>Sesión 10: Tarta de manzana y yacón – Galleta de chocolate y naranja – Cocadas</p> <p>Sesión 11: Linzer cookies – Cheesecake de ricotta y frambuesa – Budín de frutas</p> <p>Sesión 12: Pan de zucchini – Chocolate oatmeal cake</p>

