



## **Taller de Pastelería Baja en IG y Libre de Azúcar para personas con Diabetes e Intolerancia a la Glucosa en La Serena.**

### **Información del Taller:**

**Descripción:** Taller de Pastelería Baja en Índice Glucémico y Libre de Azúcar para personas con Intolerancia a la Glucosa y Diabetes, en La Serena. El taller consta de un 50% teórico sobre bases de alimentación Baja en IG y un 50% práctico en el cual realizaremos 10 recetas distintas de panadería y gastronomía. El taller consta de 4 sesiones, cada una de 3 horas, 1 vez a la semana e incluye todas las materias primas para cocinar.

**Fecha de Inicio Taller:** miércoles 10 de mayo de 2017.

**Número de sesiones:** 4, 1 cada miércoles seguido.

**Metodología:** 50% teórico y 50% práctico.

**Horario:** 18:00 a 21:00 hrs.

**Valor del taller:** \$90.000.-

**Número de recetas a elaborar:** 10 recetas.

**Ciudad:** La Serena.

**Lugar:** La PaZtelería.

**Inscripciones a los números:** (51) 2279826 – 983981803 - 977444060

**Mail:** [paz@lapzteleria.cl](mailto:paz@lapzteleria.cl)

**Web:** [www.lapzteleria.cl](http://www.lapzteleria.cl)



**Recetas a Elaborar:**

- Torta Don Matías
- Torta Gran Reina Alanís
- Torta Matilda
- Torta de Panqueque – Manjar – Nuez
- Torta Sacher
- Torta Mil Amor Integral
- Torta Hojarasca Integral Manjar
- Torta de Frutillas y Avena
- Torta de Piña
- Torta de Duraznos y Almendras