



## **Taller de Banquetería 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 Banquetería 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 banquetería. 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: viernes 14 de julio de 2017.**

**Número de sesiones: 4, 1 cada viernes 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@lapazteleria.cl](mailto:paz@lapazteleria.cl)**

**URL: [www.lapazteleria.cl](http://www.lapazteleria.cl)**



**Recetas a Elaborar:**

- **Mini Strawberry Pie**
- **Mini Kuchen de Manzanas con Canela y Nueces**
- **Mini Trufas**
- **Mini Tartaleta de Frutas con Crema Pastelera**
- **Mini Brownies**
- **Mini Pizzas Integrales**
- **Mini Quiches Integrales (2 rellenos)**
- **Tapaditos Integrales (2 rellenos)**
- **Empanaditas Integrales (2 rellenos)**
- **Profiteroles Integrales con Rellenos Salados (2 rellenos)**