



PLANIFICACIÓN TALLERES DE ALIMENTACIÓN FUNCIONAL AÑO 2018

ENERO:

Taller de Panadería, Cocina y Repostería Baja en ÍG y Libre de Azúcar para personas con Diabetes e Intolerancia a la Glucosa en La Serena

📄 Información del Taller:

Descripción: El Alimentación Baja en Índice Glucémico y Libre de Azúcar para personas con Diabetes e Intolerancia a la Glucosa consta de un 50% teórico sobre bases de Alimentación Baja en IG y CG, y un 50% práctico en el cual realizaremos 10 recetas distintas de panadería, cocina y repostería. El taller consta de 4 sesiones (1 sesión semanal) e incluye todas las materias primas para cocinar.

Fecha de Inicio: miércoles 10 de enero de 2018.

Horas Cronológicas de cada Sesión: 3 horas cronológicas.

Número de Sesiones Taller: 4 (miércoles consecutivos).

Horario: 18:00 a 21:00 hrs.

Número de recetas a elaborar: 10 recetas.

Ciudad: La Serena

Lugar: La PaZtelería

Valor de Taller por persona: \$100.000.-



Inscripciones a los números: (51) 2279826 - 983981803

Mail: paz@lapazteleria.cl

URL: www.lapazteleria.cl

Recetas a Elaborar:

- Baguette Integral
- Marraqueta Integral
- Pan de Frica Integral
- Pan de Molde Integral de Avena y Aceitunas
- Quiche Integral de Pollo – Champiñón – Nuez
- Pizza Integral Capresse
- Empanadas Integral de Pollo con Vegetales Salteados a la Cúrcuma y Canela
- Tiramisú
- Trifflé de Chocolate y Berries
- Volcán de Chocolate



Taller de Colaciones y Snacks Saludables para Niños

📄 Información del Taller:

Descripción: El Taller de Colaciones y Snacks Saludables para Niños está enfocado en traspasar a los más pequeños una nueva consciencia sobre su relación con los alimentos, volviendo estos próximos desde tanto la narración de sus orígenes (materias primas), como con la preparación propia de estos ingredientes. Se busca generar una mayor identificación de los niños con su alimentación, se enseñará herramientas de mindfulness (atención plena enfocada en la alimentación), el traspaso del cariño en cada elaboración (importancia de las emociones en la cocina), herramientas gastronómicas que podrán aplicar en sus hogares y hábitos saludables de alimentación. Así también, se complementará este taller con la creación de envolturas creativas para los productos dulces, y al finalizar cada sesión, se invita a los padres a compartir de una sobremesa juntos para intercambiar impresiones de cada jornada (importancia de volver a las sobremesas para profundizar en los nexos comunicacionales y traspaso de historias padres e hijos).

Fecha de Inicio de Taller: jueves 11 de enero de 2018.

Horas Cronológicas de Cada Sesión: 3 horas cronológicas.

Número de Sesiones de Taller: 4 sesiones (1 cada jueves consecutivo).

Horario: 16:00 a 19:00 horas.

Edades: De 4 a 99 años.

***Niños pequeños deben venir acompañados de sus padres desde inicio de cada sesión.**

Número de recetas a elaborar: 10 recetas.

Metodología: 100% practica.

Ciudad: La Serena

Lugar: La PaZtelería



Valor de Taller por persona: \$100.000.-

Inscripciones a los números: (51) 2279826 - 983981803

Mail: paz@lapazteleria.cl

URL: www.lapazteleria.cl

Recetas a Elaborar:

- Galletones de Avena, Almendras y Miel
- Galletas de Chips de Chocolate
- Muffins de Frambuesas y Chips de Coco
- Queques de Manzanas, Dátiles y Avena
- Cocadas
- Barritas de Cereal
- Brownies
- Bombones de Quínoa de La PaZtelería
- Pizza Integral
- Smoothies de Frutas



MARZO

Taller de Tortas Bajas en Índice Glucémico y Libres de Azúcar para personas con Diabetes e Intolerancia a la Glucosa en La Serena.

📄 Información del Taller:

Descripción: Taller de Tortas Bajas 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 pastelería. 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: jueves 15 de marzo de 2018.

Número de sesiones: 4, 1 cada jueves seguido.

Metodología: 50% teórico y 50% práctico.

Horario: 18:00 a 21:00 hrs.

Valor del taller: \$110.000.-

Número de recetas a elaborar: 10 recetas.

Ciudad: La Serena.

Lugar: La PaZtelería.

Inscripciones a los números: (51) 2279826 – 983981803

Mail: paz@lapazteleria.cl

Web: www.lapazteleria.cl

Recetas a Elaborar:

- Torta Hojarasca Manjar – Crema Pastelera
- Torta Mil Amor
- Torta Panqueque Manjar Nuez



- Torta Panqueque Naranja
- Torta Panqueque Trufa
- Torta Viena
- Torta Sacher
- Torta Brownie
- Torta de Avena y Frambuesas
- Torta de Coco de La PaZtelería

ABRIL

Taller de Tortas Libres de Gluten para personas Celiacas, con Alergias al Gluten y Sensibilidad al Gluten en La Serena.

📄 Información del Taller:

Descripción: El Taller de Tortas Libres de Gluten consta de un 50% teórico sobre bases de Alimentación Libre de Gluten, y un 50% práctico en el cual realizaremos 10 recetas distintas de pastelería. El taller consta de 4 sesiones (1 sesión semanal) e incluye todas las materias primas para cocinar.

Fecha de Inicio: miércoles 11 de abril de 2018.

Horas Cronológicas de cada Sesión: 3 horas cronológicas.

Número de Sesiones Taller: 4 (miércoles consecutivos).

Horario: 18:00 a 21:00 hrs.

Número de recetas a elaborar: 10 recetas.

Ciudad: La Serena

En La PaZtelería nuestro mejor ingrediente es el cariño.



Lugar: La PaZtelería

Valor de Taller por persona: \$110.000.-

Inscripciones a los números: (51) 2279826 - 983981803

Mail: paz@lapazteleria.cl

URL: www.lapazteleria.cl

Recetas a Elaborar:

- Torta Hojarasca Rogel
- Torta Mil Amor
- Torta Holandesa
- Torta de Panqueque Manjar Nuez
- Torta Panqueque Trufa
- Torta Panqueque Naranja
- Torta Húmeda de Chocolate
- Torta Moka
- Torta Gran Toblerone
- Carrot Cake



Taller Intensivo de Pastelería Baja en ÍG y Libre de Azúcar para personas con Diabetes e Intolerancia a la Glucosa en Puerto Montt.

📄 Información del Taller:

Descripción: El Taller de Alimentación y Pastelería Baja en IG y Libre de Azúcar para personas con Diabetes e Intolerancia a la Glucosa consta de un 50% teórico sobre bases de Alimentación Baja en IG y CG, y un 50% práctico en el cual realizaremos 10 recetas distintas de pastelería. El taller consta de 1 sesión intensiva e incluye todas las materias primas para cocinar.

Fecha de realización: sábado 14 de abril de 2018.

Horas Cronológicas de la Sesión: 10 horas cronológicas.

Distribución de horas de la sesión:

📄 **Primera Parte:** 09:00 a 14:00 horas.

📄 **Break para Almorzar y descansar:** 14:00 a 16:00 horas.

📄 **Segunda Parte Taller:** 16:00 a 21:00 horas.

Número de recetas a elaborar: 10 recetas.

Valor: \$100.000.-

Ciudad: Puerto Montt

Lugar:

Inscripciones a los números: (51) 2279826 - 983981803

Mail: paz@lapazteleria.cl

URL: www.lapazteleria.cl



Recetas a Elaborar:

- Torta Gran Reina Alanís
- Torta Don Matías
- Torta de Avena y Frutillas
- Torta de Duraznos
- Torta de Coco y Piña
- Torta Gran Selva Negra
- Kuchen de Frambuesas con Stroisser
- Kuchen de Manzanas con Canela y Nueces
- Muffins de Arándanos y Limón
- Queque Marmolado



MAYO

Taller Panadería y Pastelería Libre de Gluten para personas Celiacas y con Sensibilidad al Gluten en La Serena

Descripción: El Taller de Panadería y Pastelería Libre de Gluten para personas Celiacas y con Sensibilidad al Gluten consta de un 50% teórico sobre bases de Alimentación Libre de Gluten para personas Celiacas, y un 50% práctico en el cual realizaremos 10 recetas distintas de Panadería y Pastelería. El taller consta de 4 sesiones (1 sesión semanal) e incluye todas las materias primas para cocinar.

Fecha de Inicio: miércoles 9 de mayo de 2018.

Horas Cronológicas de cada Sesión: 3 horas cronológicas.

Número de Sesiones Taller: 4 (miércoles consecutivos).

Horario: 18:00 a 21:00 hrs.

Número de recetas a elaborar: 10 recetas.

Ciudad: La Serena

Lugar: La PaZtelería

Valor de Taller por persona: \$100.000.-

Inscripciones a los números: (51) 2279826 - 983981803

Mail: paz@lapazteleria.cl

URL: www.lapazteleria.cl



Recetas a Elaborar:

- Pan de Molde
- Pan Hallulla
- Pan de Completo
- Pan Frica
- Ciabattas
- Baguettes
- Pizza Capresse
- Empanadas de Acelgas a la Crema
- Quiche Lorraine
- Profiteroles rellenos Con Pasta de Pollo y Nueces /Queso Philadelhia Ciboullette



Taller Panadería y Pastelería Libre de Gluten para personas Celiacas y con Sensibilidad al Gluten en Antofagasta.

📄 Información del Taller:

Descripción: El Taller de Panadería y Pastelería Libre de Gluten para personas Celiacas y con Sensibilidad al Gluten consta de un 50% teórico sobre bases de Alimentación Libre de Gluten, y un 50% práctico en el cual realizaremos 10 recetas distintas de panadería y pastelería. El taller consta de 1 sesión intensiva e incluye todas las materias primas para cocinar.

Fecha de realización: sábado 12 de mayo de 2018.

Horas Cronológicas de la Sesión: 10 horas cronológicas.

Distribución de horas de la sesión:

📄 **Primera Parte:** 09:00 a 14:00 horas.

📄 **Break para Almorzar y descansar:** 14:00 a 16:00 horas.

📄 **Segunda Parte Taller:** 16:00 a 21:00 horas.

Número de recetas a elaborar: 10 recetas.

Ciudad: Antofagasta.

Lugar:

Valor de Taller por persona: \$100.000.-

Inscripciones a los números: (51) 2279826 - 983981803

Mail: paz@lapazteleria.cl

URL: www.lapazteleria.cl



Recetas a Elaborar:

- Pan de Molde
- Pan Hallulla
- Pan de Completo
- Pan Frica
- Ciabattas
- Baguettes
- Pizza Capresse
- Empanadas de Acelgas a la Crema
- Quiche Lorraine
- Profiteroles rellenos Con Pasta de Pollo y Nueces



JUNIO

Taller Alimentación para personas con Alergias Alimentarias Múltiples en La Serena

Descripción: El Taller de Alimentación para personas con Alergias Alimentarias Múltiples se enfocará en el caso de cada persona, según su historia de alergias alimentarias, y durante las 4 sesiones (1 semanal) se elaboraran 10 recetas con las materias primas permitidas en la dieta de cada alumno. El taller tiene un base de ser libre de gluten, caseína y de soya, e incluye todas las materias primas para cocinar.

Fecha de Inicio: miércoles 06 de junio de 2018.

Horas Cronológicas de cada Sesión: 3 horas cronológicas.

Número de Sesiones Taller: 4 (miércoles consecutivos).

Horario: 18:00 a 21:00 hrs.

Número de recetas a elaborar: 10 recetas.

Ciudad: La Serena

Lugar: La PaZtelería

Valor de Taller por persona: \$100.000.-

Inscripciones a los números: (51) 2279826 - 983981803

Mail: paz@lapazteleria.cl

URL: www.lapazteleria.cl



Requerimiento Especial: Se solicita al momento de su inscripción, enviar la siguiente información al correo:

- Nombre y edad de la persona quien padece de las alergias.
- Listado de alimentos alérgenos.
- Listado de alimentos dudosos (ante la duda nos abstenemos).
- Listado de alimentos permitidos.

Recetas a Elaborar:

- Pan de Molde

- Pan Frica

- Empanadas

- Torta de Cumpleaños 1

- Torta de Cumpleaños 2

- Kuchen de Frutas

- Tartaleta de Frutas

- Muffins de Frutas

- Queque

- Galletas



Taller de Alimentación y Pastelería Libre de Gluten, Baja en IG y Libre de Azúcar para personas Celiacas – Diabéticas en La Serena.

Descripción: El Taller de Alimentación y Pastelería Libre de Gluten, Baja en IG y Libre de Azúcar para personas Celiacas – Diabéticas en La Serena consta de un 50% teórico sobre bases de Alimentación Libre de Gluten para personas Celiacas y Alimentación Baja en IG y Libre de Azúcar para personas con Diabetes e Intolerancia a la Glucosa, y un 50% práctico en el cual realizaremos 10 recetas distintas de Pastelería. El taller consta de 4 sesiones (1 sesión semanal) e incluye todas las materias primas para cocinar.

Fecha de Inicio: martes 05 de junio de 2018.

Horas Cronológicas de cada Sesión: 3 horas cronológicas.

Número de Sesiones Taller: 4 (martes consecutivos).

Horario: 18:00 a 21:00 hrs.

Número de recetas a elaborar: 10 recetas.

Ciudad: La Serena

Lugar: La PaZtelería

Valor de Taller por persona: \$100.000.-

Inscripciones a los números: (51) 2279826 - 983981803

Mail: paz@lapazteleria.cl

URL: www.lapazteleria.cl



Recetas a Elaborar:

- Torta Gran Reina Alanís
- Torta Don Matías
- Torta Selva Negra
- Torta Viena
- Torta Gran Napoleón
- Kuchen de Moras
- Kuchen de Manzanas y Nueces
- Muffins de Frambuesas
- Queque Marmolado
- Carrot Cake con Frosting de Queso Philadelphia

Taller Panadería y Pastelería Libre de Gluten para personas Celiacas y con Sensibilidad al Gluten en Valdivia.

📄 Información del Taller:

Descripción: El Taller de Panadería y Pastelería Libre de Gluten para personas Celiacas y con Sensibilidad al Gluten consta de un 50% teórico sobre bases de Alimentación Libre de Gluten, y un 50% práctico en el cual realizaremos 10 recetas distintas de panadería y pastelería. El taller consta de 1 sesión intensiva e incluye todas las materias primas para cocinar.

Fecha de realización: sábado 23 de junio de 2018.

Horas Cronológicas de la Sesión: 10 horas cronológicas.

Distribución de horas de la sesión:

📄 **Primera Parte:** 09:00 a 14:00 horas.

📄 **Break para Almorzar y descansar:** 14:00 a 16:00 horas.

📄 **Segunda Parte Taller:** 16:00 a 21:00 horas.

En La PaZtelería nuestro mejor ingrediente es el cariño.

Número de recetas a elaborar: 10 recetas.

Ciudad: Valdivia

Lugar:

Valor de Taller por persona: \$100.000.-

Inscripciones a los números: (51) 2279826 - 983981803

Mail: paz@lapazteleria.cl

URL: www.lapazteleria.cl

Recetas a Elaborar:

- Pan de Molde
- Pan Hallulla
- Pan de Completo
- Pan Frica
- Ciabattas
- Baguettes
- Torta Gran Selva Negra
- Torta Gran Reina Alanís
- Torta Don Matías
- Kuchen de Frambuesas con Stroisser



JULIO

Taller de Pastelería Baja en Índice Glucémico y Libres 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 pastelería. 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 4 de julio de 2018.

Número de sesiones: 4, 1 cada miércoles seguido.

Metodología: 50% teórico y 50% práctico.

Horario: 18:00 a 21:00 hrs.

Valor del taller: \$100.000.-

Número de recetas a elaborar: 10 recetas.

Ciudad: La Serena.

Lugar: La PaZtelería.

Inscripciones a los números: (51) 2279826 – 983981803

Mail: paz@lapazteleria.cl

Web: www.lapazteleria.cl

Recetas a Elaborar:

- Torta de Yogurt y Berries
- Torta de Lúcumá
- Torta Trufa
- Torta de Piña

En La PaZtelería nuestro mejor ingrediente es el cariño.

- Cupcake de Chocolate rellenos y Frosting de Philadelphia
- Muffins de Nueces
- Kuchen de Migas
- Kuchen de Duraznos
- Cachitos rellenos con Crema Pastelera
- Rollitos Integrales de Canela

Taller Intensivo de Pastelería Baja en ÍG y Libre de Azúcar para personas con Diabetes e Intolerancia a la Glucosa en Concepción.

📄 Información del Taller:

Descripción: El Taller de Alimentación y Pastelería Baja en IG y Libre de Azúcar para personas con Diabetes e Intolerancia a la Glucosa consta de un 50% teórico sobre bases de Alimentación Baja en IG y CG, y un 50% práctico en el cual realizaremos 10 recetas distintas de pastelería. El taller consta de 1 sesión intensiva e incluye todas las materias primas para cocinar.

Fecha de realización: sábado 7 de julio de 2018.

Horas Cronológicas de la Sesión: 10 horas cronológicas.

Distribución de horas de la sesión:

📄 **Primera Parte:** 09:00 a 14:00 horas.

📄 **Break para Almorzar y descansar:** 14:00 a 16:00 horas.

📄 **Segunda Parte Taller:** 16:00 a 21:00 horas.

Número de recetas a elaborar: 10 recetas.

Valor por persona: \$100.000.-

Ciudad: Concepción.

Lugar:

Inscripciones a los números: (51) 2279826 - 983981803

Mail: paz@lapazteleria.cl

URL: www.lapazteleria.cl



Recetas a Elaborar:

- Torta Gran Reina Alanís
- Torta de Lúcumá
- Torta de Mousse de Chocolate
- Torta de Frutillas y Avena
- Cupcake de Chocolate rellenos y Frosting de Philadelphia
- Muffins de Frambuesas y Almendras
- Kuchen de Arándanos
- Kuchen de Manzanas, Canela y Nueces
- Rollitos de Canela
- Profiteroles rellenos con Crema Pastelera

AGOSTO

Taller de Banquetería Baja en ÍG y Libre de Azúcar para personas con Diabetes e Intolerancia a la Glucosa en La Serena

📄 Información del Taller:

Descripción: El Alimentación Baja en Índice Glucémico y Libre de Azúcar para personas con Diabetes e Intolerancia a la Glucosa consta de un 50% teórico sobre bases de Alimentación Baja en IG y CG, y un 50% práctico en el cual realizaremos 10 recetas distintas de panadería, cocina y repostería. El taller consta de 4 sesiones (1 sesión semanal) e incluye todas las materias primas para cocinar.

Fecha de Inicio: miércoles 1 de agosto de 2018.

Horas Cronológicas de cada Sesión: 3 horas cronológicas.

Número de Sesiones Taller: 4 (miércoles consecutivos).



Horario: 18:00 a 21:00 hrs.

Número de recetas a elaborar: 10 recetas.

Ciudad: La Serena

Lugar: La PaZtelería

Valor de Taller por persona: \$100.000.-

Inscripciones a los números: (51) 2279826 - 983981803

Mail: paz@lapazteleria.cl

URL: www.lapazteleria.cl

Recetas a Elaborar:

- Ave Pimentón / Ave Nuez en Mini Pan Frica Integral
- Mini Quiche Integral Caprisse
- Mini Quiche Ave – Champiñón
- Mini Quiche Espinacas – Queso de Cabra
- Mini Samosas de Vegetales y Cúrcuma
- Falafels
- Mini Tartaletas de Frutas
- Mini Muffins de Frambuesas
- Mini Cupcakes de Chocolate
- Mini Brownies



Taller Intensivo de Pastelería Baja en ÍG y Libre de Azúcar para personas con Diabetes e Intolerancia a la Glucosa en Copiapó.

📄 Información del Taller:

Descripción: El Taller de Alimentación y Pastelería Baja en IG y Libre de Azúcar para personas con Diabetes e Intolerancia a la Glucosa consta de un 50% teórico sobre bases de Alimentación Baja en IG y CG, y un 50% práctico en el cual realizaremos 10 recetas distintas de pastelería. El taller consta de 1 sesión intensiva e incluye todas las materias primas para cocinar.

Fecha de realización: sábado 04 de agosto de 2018.

Horas Cronológicas de la Sesión: 10 horas cronológicas.

Distribución de horas de la sesión:

📄 **Primera Parte:** 09:00 a 14:00 horas.

📄 **Break para Almorzar y descansar:** 14:00 a 16:00 horas.

📄 **Segunda Parte Taller:** 16:00 a 21:00 horas.

Número de recetas a elaborar: 10 recetas.

Ciudad: Copiapó.

Lugar:

Valor: \$100.000.-

Inscripciones a los números: (51) 2279826 - 983981803

Mail: paz@lapazteleria.cl

URL: www.lapazteleria.cl



Recetas a Elaborar:

- Torta Gran Reina Alanís
- Torta Don Matías
- Torta de Avena y Frutillas
- Torta de Duraznos
- Torta de Coco y Piña
- Torta Gran Selva Negra
- Kuchen de Frambuesas
- Kuchen de Manzanas con Canela y Nueces
- Muffins de Arándanos y Limón
- Queque Marmolado



SEPTIEMBRE

Taller Intensivo de Pastelería Baja en ÍG y Libre de Azúcar para personas con Diabetes e Intolerancia a la Glucosa en Lima, Perú.

📄 Información del Taller:

Descripción: El Taller de Alimentación y Pastelería Baja en IG y Libre de Azúcar para personas con Diabetes e Intolerancia a la Glucosa consta de un 50% teórico sobre bases de Alimentación Baja en IG y CG, y un 50% práctico en el cual realizaremos 10 recetas distintas de pastelería. El taller consta de 1 sesión intensiva e incluye todas las materias primas para cocinar.

Fecha de realización: sábado 15 de septiembre de 2018.

Horas Cronológicas de la Sesión: 10 horas cronológicas.

Distribución de horas de la sesión:

📄 **Primera Parte:** 09:00 a 14:00 horas.

📄 **Break para Almorzar y descansar:** 14:00 a 16:00 horas.

📄 **Segunda Parte Taller:** 16:00 a 21:00 horas.

Número de recetas a elaborar: 10 recetas.

Valor: USD\$120.-

Ciudad: Lima.

Lugar:

Mínimo de Alumnos Inscritos: 15 alumnos.

Máximo de Alumnos Inscritos: 20 alumnos.



Inscripciones a los números: 56+51 2279826 - + 569 83981803

Mail: paz@lapazteleria.cl

URL: www.lapazteleria.cl

Recetas a Elaborar:

- Torta Gran Reina Alanís
- Torta Don Matías
- Torta de Avena y Frutillas
- Torta de Coco y Piña
- Torta Gran Selva Negra
- Torta Viena
- Kuchen de Arándanos y Stroisser
- Kuchen de Manzanas con Canela y Nueces
- Muffins de Frambuesas y Almendras
- Rollitos Integrales de Canela Glaseados



OCTUBRE:

Taller de Pastelería Navideña Libre de Gluten para personas Celiacas y con Sensibilidad al Gluten en La Serena.

Información del Taller:

Descripción: Taller de Alimentación y Pastelería Navideña Libre de Gluten para personas Celiacas y con Sensibilidad al Gluten, 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 octubre 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: \$110.000.-

Número de recetas a elaborar: 10 recetas.

Ciudad: La Serena.

Lugar: La PaZtelería.

Inscripciones a los números: (51) 2279826 – 983981803

Mail: paz@lapazteleria.cl

Web: www.lapazteleria.cl



Recetas a Elaborar:

- Pan de Pascua Glaseado
- Tronco de Navidad
- Galletas de Jengibre Glaseadas
- Eclairs Rellenos con Crema Chantilly y Bañados en Chocolate
- Carrot Cake con Frosting de Queso Philadelphia
- Muffins de Arándanos con Stroisser
- Kuchen de Frambuesas Navideñas
- Torta Don Matías
- Torta Brownie
- Torta Gran Napoleón



Taller Intensivo de Pastelería Navideña Baja en ÍG y Libre de Azúcar para personas con Diabetes e Intolerancia a la Glucosa en Arica.

📄 Información del Taller:

Descripción: El Alimentación y Pastelería Navideña Baja en IG y Libre de Azúcar para personas con Diabetes e Intolerancia a la Glucosa consta de un 50% teórico sobre bases de Alimentación Baja en IG y CG, y un 50% práctico en el cual realizaremos 10 recetas distintas de pastelería. El taller consta de 1 sesión intensiva e incluye todas las materias primas para cocinar.

Fecha de realización: sábado 27 de octubre de 2017.

Horas Cronológicas de la Sesión: 10 horas cronológicas.

Distribución de horas de la sesión:

📄 **Primera Parte:** 09:00 a 14:00 horas.

📄 **Break para Almorzar y descansar:** 14:00 a 16:00 horas.

📄 **Segunda Parte Taller:** 16:00 a 21:00 horas.

Número de recetas a elaborar: 10 recetas.

Ciudad: Arica.

Lugar:

Valor de Taller por persona: \$110.000.-

Mínimo de Alumnos Inscritos: 15 alumnos.

Máximo de Alumnos Inscritos: 20 alumnos.



Inscripciones a los números: (51) 2279826 - 983981803

Mail: paz@lapazteleria.cl

URL: www.lapazteleria.cl

Recetas a Elaborar:

- Pan de Pascua Glaseado
- Tronco de Navidad
- Galletas de Jengibre Glaseadas
- Eclairs Rellenos con Crema Chantilly y Bañados en Chocolate
- Carrot Cake con Frosting de Queso Philadelphia
- Muffins de Arándanos con Stroisser
- Kuchen de Frambuesas Navideñas
- Torta Gran Reina Alanís
- Torta Don Matías
- Torta Brownie



NOVIEMBRE:

Taller de Pastelería Navideña 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 Navideña 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 07 de noviembre 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: \$110.000.-

Número de recetas a elaborar: 10 recetas.

Ciudad: La Serena.

Lugar: La PaZtelería.

Inscripciones a los números: (51) 2279826 – 983981803

Mail: paz@lapazteleria.cl

Web: www.lapazteleria.cl



Recetas a Elaborar:

- Pan de Pascua Glaseado
- Tronco de Navidad
- Galletas de Jengibre Glaseadas
- Eclairs Rellenos con Crema Chantilly y Bañados en Chocolate
- Carrot Cake con Frosting de Queso Philadelphia
- Muffins de Arándanos con Stroisser
- Kuchen de Frambuesas Navideñas
- Torta Gran Reina Alanís
- Torta Don Matías
- Torta Brownie



Taller Intensivo de Pastelería Navideña Baja en ÍG y Libre de Azúcar para personas con Diabetes e Intolerancia a la Glucosa en Iquique.

📄 Información del Taller:

Descripción: El Alimentación y Pastelería Navideña Baja en IG y Libre de Azúcar para personas con Diabetes e Intolerancia a la Glucosa consta de un 50% teórico sobre bases de Alimentación Baja en IG y CG, y un 50% práctico en el cual realizaremos 10 recetas distintas de pastelería. El taller consta de 1 sesión intensiva e incluye todas las materias primas para cocinar.

Fecha de realización: sábado 10 de noviembre de 2017.

Horas Cronológicas de la Sesión: 10 horas cronológicas.

Distribución de horas de la sesión:

📄 **Primera Parte:** 09:00 a 14:00 horas.

📄 **Break para Almorzar y descansar:** 14:00 a 16:00 horas.

📄 **Segunda Parte Taller:** 16:00 a 21:00 horas.

Número de recetas a elaborar: 10 recetas.

Ciudad: Iquique.

Lugar:

Valor de Taller por persona: \$110.000.-

Inscripciones a los números: (51) 2279826 - 983981803

Mail: paz@lapazteleria.cl

URL: www.lapazteleria.cl



Recetas a Elaborar:

- Pan de Pascua Glaseado
- Tronco de Navidad
- Galletas de Jengibre Glaseadas
- Eclairs Rellenos con Crema Chantilly y Bañados en Chocolate
- Carrot Cake con Frosting de Queso Philadelphia
- Muffins de Arándanos con Stroisser
- Kuchen de Frambuesas Navideñas
- Torta Gran Reina Alanís
- Torta Don Matías
- Torta Brownie



DICIEMBRE

Taller Intensivo de Pastelería Navideña Baja en IG y Libre de Azúcar para personas con Diabetes e Intolerancia a la Glucosa en Antofagasta.

📄 Información del Taller:

Descripción: El Alimentación y Pastelería Navideña Baja en IG y Libre de Azúcar para personas con Diabetes e Intolerancia a la Glucosa consta de un 50% teórico sobre bases de Alimentación Baja en IG y CG, y un 50% práctico en el cual realizaremos 10 recetas distintas de pastelería. El taller consta de 1 sesión intensiva e incluye todas las materias primas para cocinar.

Fecha de realización: sábado 01 de diciembre de 2017.

Horas Cronológicas de la Sesión: 10 horas cronológicas.

Distribución de horas de la sesión:

📄 **Primera Parte:** 09:00 a 14:00 horas.

📄 **Break para Almorzar y descansar:** 14:00 a 16:00 horas.

📄 **Segunda Parte Taller:** 16:00 a 21:00 horas.

Número de recetas a elaborar: 10 recetas.

Ciudad: Antofagasta.

Lugar:

Valor de Taller por persona: \$110.000.-



Inscripciones a los números: (51) 2279826 - 983981803

Mail: paz@lapazteleria.cl

URL: www.lapazteleria.cl

Recetas a Elaborar:

- Pan de Pascua Glaseado
- Tronco de Navidad
- Galletas de Jengibre Glaseadas
- Eclairs Rellenos con Crema Chantilly y Bañados en Chocolate
- Carrot Cake con Frosting de Queso Philadelphia
- Muffins de Arándanos con Stroisser
- Kuchen de Frambuesas Navideñas
- Torta Gran Reina Alanís
- Torta Don Matías
- Torta Brownie



Taller Intensivo de Pastelería Navideña Baja en ÍG y Libre de Azúcar para personas con Diabetes e Intolerancia a la Glucosa en Santiago.

📄 Información del Taller:

Descripción: El Alimentación y Pastelería Navideña Baja en IG y Libre de Azúcar para personas con Diabetes e Intolerancia a la Glucosa consta de un 50% teórico sobre bases de Alimentación Baja en IG y CG, y un 50% práctico en el cual realizaremos 10 recetas distintas de pastelería. El taller consta de 1 sesión intensiva e incluye todas las materias primas para cocinar.

Fecha de realización: sábado 08 de diciembre de 2017.

Horas Cronológicas de la Sesión: 10 horas cronológicas.

Distribución de horas de la sesión:

📄 **Primera Parte:** 09:00 a 14:00 horas.

📄 **Break para Almorzar y descansar:** 14:00 a 16:00 horas.

📄 **Segunda Parte Taller:** 16:00 a 21:00 horas.

Número de recetas a elaborar: 10 recetas.

Ciudad: Santiago

Lugar:

Valor de Taller por persona: \$110.000.-



Inscripciones a los números: (51) 2279826 - 983981803

Mail: paz@lapazteleria.cl

URL: www.lapazteleria.cl

Recetas a Elaborar:

- Pan de Pascua Glaseado
- Tronco de Navidad
- Galletas de Jengibre Glaseadas
- Eclairs Rellenos con Crema Chantilly y Bañados en Chocolate
- Carrot Cake con Frosting de Queso Philadelphia
- Muffins de Arándanos con Stroisser
- Kuchen de Frambuesas Navideñas
- Torta Gran Reina Alanís
- Torta Don Matías
- Torta Brownie