SÁBADOS INTENSIVOS

Gastronomía
nacional e internacional



ESCUELA INTERNACIONAL
ARTEBIANCA
PANADERÍA · PASTELERÍA · GASTRONOMÍA

Este programa te entregará los conocimientos y habilidades esenciales para elaborar **preparaciones culinarias orientadas al servicio de catering**, aprendiendo técnicas especializadas y la elaboración de **bocadillos salados fríos y calientes para eventos.**

5 sábados.

Valor: $499.000.

100% práctico.

Más información
escaneando el QR

Para amantes de la cocina y emprendedores que quieran aprender técnicas culinarias y ampliar su repertorio, sin experiencia previa.



INCLUYE

- Insumos
- Fichas técnicas de producción.
- Pechera.
- Degustación y análisis de productos elaborados.
- Certificado de participación avalado por Artebianca.

CONTENIDOS

Técnicas de cocina

- Vocabulario técnico.
- Técnicas y tipos de cortes
- Métodos de cocción.
- Ayudas de cocina
- Estructuradores de sabor
- Salsas

Higiene en la manipulación de alimentos

- Tipo de contaminación.
- Buenas prácticas de manufactura.
- Normas y procedimientos de higiene, calidad y seguridad alimentaria.
- Normativa vigente.

Certificado.

Habilidades prácticas para producir con calidad.

ELABORAN

- Cocina tradicional Chilena
- Cocina peruana
- Cocina italiana
- Cocina mexicana
- Cocina española



ESCUELA INTERNACIONAL

ARTEBIANCA

PANADERÍA · PASTELERÍA · GASTRONOMÍA

+56 9 4277 0662
+56 9 4021 1606

contacto@artebianca.cl

www.artebianca.cl

@artebianca.cl

Exequiel Fernández 336 ñuñoa, Santiago

