



Te invitan a su Taller
La Cocina y El Autismo:
Comida Sin Gluten Ni Caseína

Contenido:

Teórico

- Importancia de la dieta libre de Gluten y Caseína
- Reglas importantes
- Técnicas de Panificación
- Importancia de la Goma Xhantan
- Tips sobre los ingredientes

Práctico

- Demostración de diversas recetas

Objetivo: Facilitar en el participante competencias básicas que le permitan elaborar un menú variado libre de Gluten y Caseína

Inversión: Público General 300 Bs.
Estudiantes 280 Bs.

Incluye: Certificado
Refrigerio
CD con las recetas



Dictado por Maestros Panaderos y Pasteleros

Rifa de Productos de "Alimentos para TODOS" !!!

CUPOS LIMITADOS!!!

**Reserva tu cupo por los teléfonos 04168142520 y 02129911237
O a través del correo electrónico fundalmstococo@gmail.com**

Jueves, 29 de Julio de 2010

De 8:00 a.m. a 4:00 p.m.

Lugar: Federación Médica,
Las Mercedes