

Titulación

Cocina sin gluten



La formación en Cocina sin gluten integra ciencia de los alimentos, técnica gastronómica, innovación y seguridad alimentaria, con un enfoque teórico-práctico orientado al desempeño profesional. Aprenderás a formular premezclas y a trabajar con harinas, almidones, proteínas, fibras, gomas y otros ingredientes utilizados como sustitutos del gluten. Desarrollarás técnicas específicas de panadería, pastas, pizzas, masas saladas, pastelería, repostería y cocina de autor, comprendiendo las variables que determinan la estructura, la textura y el resultado de cada preparación. La formación incluye además buenas prácticas y protocolos para prevenir la contaminación cruzada, así como el desarrollo de recetas, fichas técnicas y productos con viabilidad comercial. Una carrera para convertir la cocina sin gluten en una especialización profesional.



Frecuencia

1 vez por semana



Modalidad

Presencial



Horario

18 a 21 h

Beneficios

- No se paga matrícula.
- Planes de financiación de la anualidad en 10, 11 o 12 cuotas.
- Bolsa de trabajo.
- Descuentos especiales.
- Promociones por pago anticipado.

Requisitos de ingreso

Ciclo Básico, EBI o similar.

Para la inscripción: Realizar la inscripción digital en la página web de Crandon Gastronómico:
gastronomia.crandon.edu.uy
Enviar fotos del documento de identidad, de la constancia de estudios y del carné de salud, al correo electrónico ecdom@crandon.edu.uy



@crandongastron

gastronomia.crandon.edu.uy

8 de Octubre 2709, Montevideo

24872180



099536687