

LECHADAS, QUESOS VEGETALES Y HARINAS SIN GLUTEN

TALLER

» **Objetivo:**

Elaboración de lechadas, cuajadas y harinas sin gluten de origen vegetal como herramienta de una mejor nutrición y variedad de la dieta diaria.

» **Dirigido a:**

Vegetarianos, veganos, deportistas, personas con necesidades dietarias especiales, especialistas en el área de la salud, especialistas en el área de los alimentos, amas de casa.

» **Perfil de ingreso:**

Personas interesadas en la elaboración de lechadas, cuajadas y harinas de cereales, legumbres, frutos secos, semillas y frutos. Personas con estilos de vida y necesidades especiales como vegetarianos, veganos, deportistas y padecimientos específicos. Especialistas en el área de la salud y tecnología como médicos, nutriólogos, dietistas, ingenieros en alimentos, químicos en alimentos, entre otros. Especialistas en el área de los alimentos como gastrónomos, cocineros, entre otros.

» **TEMARIO:**

Lechadas, Quesos Vegetales y Harinas sin Gluten

SESION 1. LECHADAS, CUAJADAS Y HARINAS DE FRUTOS SECOS Y LEGUMBRES

- Lechada de almendras
- Lechada de avellana
- Lechada de cacahuete
- Lechada de soya
- Lechada de anacardos
- Queso de almendras
- Queso de cacahuete
- Tofu
- Harina de avellana
- Okara
- Harina de almendras
- Harina de cacahuete

SESION 2. LECHADAS, CUAJADAS Y HARINAS MIXTAS DE FRUTOS SECOS, SEMILLAS Y LEGUMBRES

- Lechada de nuez de macadamia
- Lechada de pistache
- Lechada de nuez

- Lechada de pepitas de calabaza
- Queso de garbanzo
- Queso de nuez
- Queso de pepita de calabaza
- Harina de nuez
- Harina de pepita de calabaza
- Harina de garbanzo
- Lechada de piñón
- Harina mixta

SESION 3. LECHADAS, HARINAS Y POSTRES DE FRUTOS, SEMILLAS Y CEREALES SIN GLUTEN

- Lechada de coco
- Lechada de ajonjolí
- Lechada de Hemp
- Lechada de plátano
- Lechada de avena
- Lechada de arroz
- Lechada de alpiste
- Lechada de Quínoa
- Harina de coco

- Harina de quínoa
- Pudín de avena
- Budín de quínoa

- BENEFICIOS
- CONTENIDO NUTRICIONAL
- CONTENIDO ENERGÉTICO
- VIDA ÚTIL
- MÉTODOS DE CONSERVACIÓN
- RENDIMIENTOS
- COSTOS

» **Datos importantes**

Inicio: 15 de octubre de 2019

Finaliza: 17 de octubre de 2019

Horario: 17:00-22:00 h

Duración: 5 horas (3 sesión)

» **Costo**

Inversión total de \$5,945.00



IMPORTANTE: La apertura de cada programa está sujeta a un mínimo de alumnos inscritos. Educación Continua se reserva el derecho de cancelar o modificar las fechas del programa en caso de no reunir la cantidad de los alumnos inscritos.

Educación Continua

Diplomados, cursos y talleres

T. (222) 408.11.00
admisiones@isu.edu.mx
www.isu.edu.mx