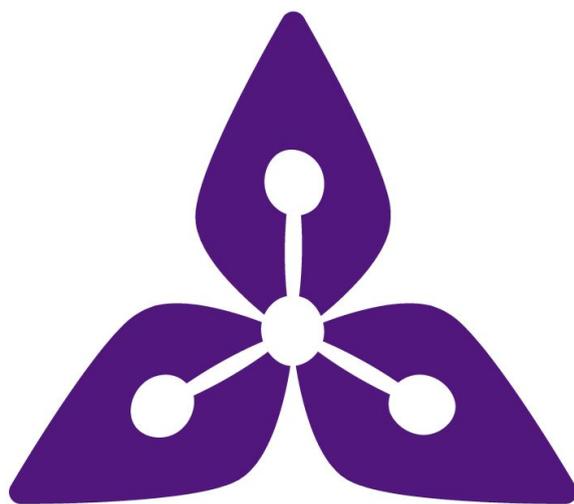

Hamburguesas veganas y aderezos naturales

taller de cocina práctica

“Educando y creando un estilo de vida Consciente”



UNIVERSIDAD DE LA
CONCIENCIA



El taller

....

¿Qué conocimientos y herramientas se requieren?

Dirigido a

Público en general que quieras aprender forma simple y práctica a realizar sus hamburguesas y medallones de legumbres y cereales, acompañamientos deliciosos y aderezos verdaderamente nutritivos.

Gastronómicos que quieran seguir aprendiendo temas y conceptos de Alimentación Saludable y natural.

Dueños o encargados de cervecerías, hamburgueserías o restaurantes que les interese incorporar en sus menús opciones para el público vegano en continuo crecimiento.

Lograrás

APRENDER nuevas técnicas, recetas, preparaciones.

ELABORAR preparaciones de forma simple y práctica.

CREAR E INNOVAR bajo tus posibilidades del día a día con la guía personalizada de dos profesionales gastronómicos.

NUTRIRTE con conocimientos, experiencias y alimentos.

Juntos haremos que este proceso sea fácil, divertido y puedas compartirlo con quienes más quieres.



Metodología

El taller será presencial y también estará disponible en formato online para aquellos que estén fuera de Buenos Aires, Argentina.

Presencial

Día: 24 de Noviembre de 2018

Hora: de 10 a 14 horas

Lugar: Cuba 2446 timbre A, Belgrano, CABA.

Online

Se podrá ver el taller en vivo, interactuar con los facilitadores, realizar preguntas y volver a ver el taller hasta una semana posterior al taller.

Temario

- Hamburguesa de cereales
- Hamburguesa de legumbres
- Hamburguesa de hongos
- Chucrut casero
- Papas y batatas rústicas
- Ensalada agridulce de Col
- BBQ de tomates secos
- Mostaza tipo Dijon
- Queso de papa

Inscripción

Presencial: \$1200

Precio lanzamiento \$1000 hasta el 14/11

Consultar por la opción Online desde cualquier lugar del mundo.

1. Ingresa en www.uconciencia.org/burguers



2. Realiza la inscripción al curso
3. Envíanos un correo electrónico a contacto@udelaconciencia.org con el comprobante de pago, nombre, apellido y mail del participante.
4. Espera a recibir nuestro mail de bienvenida.

Cualquier inconveniente o preferir abonar por transferencia bancaria, puedes hablarnos por:

- Correo electrónico: contacto@udelaconciencia.org
- Teléfono o WhatsApp: [\(011\) 15 6297 7768](tel:(011)1562977768)



Incluye

- 3 encuentros en vivo online donde haremos las recetas.
- 1 encuentro grupal online donde trabajaremos con los requerimientos individuales de cada participante y las prácticas que cada uno realizó.
- Recetario con las preparaciones.
- Material teórico adicional de temas de importancia en la alimentación saludable.
- 1 sesión de Coaching semanal de treinta (30) minutos con Matias vía online durante el curso para afianzar lo aprendido.
- Suma de 13 PUNTOS SEMILLA (equivalente a \$65 canjeable en otros cursos y talleres).

Organiza:

Universidad de la Conciencia (www.uconciencia.org)

Facilita el taller:

- **Matias Amadasi** de el Arte del Buen Comer (www.matiasamadasi.com)
- **Luis Giannini** de Cocinarte

