

Certificación | 3 meses

Nutrición en cada bocado



EAC

Estudio de Artes
Culinarias



Nuestra Historia



En EAC – Estudio de Artes Culinarias nace del encuentro entre la pasión por la cocina y la visión de crear algo con propósito. Somos dos socios con trayectoria en la administración y la gastronomía, que decidimos que era momento de apostar por nosotros mismos.

“Es hora de crear nuestro propio proyecto” — dijimos. Y así unimos fuerzas para dar vida a un nuevo concepto educativo.

Desde ese impulso inicial, construimos una escuela con una misión clara: formar cocineros capaces de transformar la gastronomía desde la técnica, la conciencia y el impacto positivo. Queríamos algo diferente: un espacio donde aprender fuera sinónimo de crecer, de liderar, y de cocinar con propósito.

A qui ...

*se aprende a
pensar como un
profesional*

*No sigas recetas.
Aprende la
técnica y crea las
tuyas.*



Conectamos a nuestros estudiantes con proveedores locales y fomentamos una cocina responsable, optimizando recursos y reduciendo mermas.

1



Contamos con instructores altamente experimentados que han capacitado a más de 500 alumnos, asegurando formación en pastelería y gastronomía con sólidos conocimientos en bromatología, nutrición y costeo.

2



No solo enseñamos, sino que preparamos a nuestros alumnos para integrarse al mundo laboral con capacitación práctica y acceso a nuestra bolsa de trabajo.

3



CERTIFICACIÓN

Nutrición en cada bocado

Únete a nosotros en este emocionante curso de tres meses, donde descubrirás el arte de la cocina saludable a través de recetas dulces y saladas en un ambiente inclusivo y accesible. “Nutrición en Cada Bocado” está diseñado para aquellos que desean explorar la cocina vegana, saludable y sin gluten, aprendiendo a crear platos deliciosos y nutritivos

Objetivos

1. Descubrirás el arte de la cocina saludable a través de recetas dulces y saladas en un ambiente inclusivo y accesible. «Nutrición en Cada Bocado» está diseñado para aquellos que desean explorar la cocina vegana, saludable y sin gluten, aprendiendo a crear platos deliciosos y nutritivos.

Duración: 3 meses

Estructura:

- 3 módulos (4 clases por módulo)
- Gran examen final al completar los 3 módulos.
- 36 horas académicas.

Horario:

viernes de 09:00 a 12:00

Beneficios incluidos

Este curso te permitirá cocinar de manera saludable y consciente, aprendiendo a preparar recetas inclusivas y nutritivas que se adaptan a distintos estilos de vida. Mejorarás tu comprensión sobre cómo los alimentos impactan en tu bienestar, desarrollarás habilidades prácticas en cocina vegana, sin gluten y equilibrada, y contarás con un certificado que respalda tu formación.

Incluye pechera y gorro

*No sigas recetas.
Aprende la
técnica y crea las
tuyas.*

MÓDULOS DE AVANCE

No sigas recetas. Aprende la técnica y crea las tuyas.

COCINA SALUDABLE

Módulo I

- Reducción de azúcar y de harinas refinadas
- Comida sustentable y respetuosa al medio ambiente
- Postres
- Snacks
- Reducción de calorías

ELABORACIÓN Y ADN DEL COCTEL

Módulo III

- Sustitutos de harinas
- Uso de agentes espesantes
- Panes
- Pasteles

Recetas como:

- Pizzas y pastas

COCINA VEGANA

Módulo II

- Cocción a vapor y legumbres
- Sustitutos de lácteos y huevos
- Panes y galletas
- Snacks y postres

Matrícula: \$69.990

Mensualidad: 3 cuotas de \$199.000

Cada módulo completado te entrega un certificado, avanzando paso a paso hasta el examen final, donde obtendrás el gran certificado que avala todo tu recorrido.



Al finalizar el curso...

aprenderás a preparar recetas veganas, sin gluten y saludables, tanto dulces como saladas. Comprenderás los principios básicos de la nutrición y cómo adaptar los ingredientes a distintas necesidades alimentarias, sin perder sabor ni valor nutritivo. Recibirás un certificado de finalización que respalda tus nuevos conocimientos.



EAC

Estudio de Artes
■ **Culinarias** ■

+56942842417

José Luis Coo 108, Puente Alto

