



CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN “Repostería creativa intermedio-avanzado” El món dolç de Claudia – Cresca/UPC

Este curso está destinado a todas aquellas personas que deseen perfeccionar sus conocimientos de repostería creativa. El mismo está distribuido en 12 sesiones formativas semanales, con un total de 79 hs.

Lugar de realización

Escuela de repostería creativa “El món dolç de Claudia”
Calle Castelao, 167 - 08902 – Hospitalet de Llobregat - Barcelona
Teléfono: +34 93 422 1367 / 638 847 615
Email: cursos@elmondolcdeclaudia.com

Sesiones formativas primera convocatoria:

- Sesión 1: Repostería Americana (6 horas). Fecha: 21/03/2015. 15 a 21 hs.
Sesión 2: Bizcochos y rellenos (6 horas). Fecha: 11/04/2015. 15 a 21 hs.
Sesión 3: Chocolate (6 horas). Fecha: 18/04/2015. 15 a 21 hs.
Sesión 4: Bollería francesa (7 horas). Fecha: 25/04/2015. 14 a 21 hs
Sesión 5: Modelado (7 horas). Fecha: 02/05/2015. 13 a 20 hs
Sesión 6: Flores de azúcar (7 horas). Fecha: 09/05/2015. 14 a 21 hs.
Sesión 7: Seguridad y control alimentario (6 horas). Fecha: 23/05/2015. 8 a 14 hs.
Sesión 8: Decoración de galletas (5 horas). Fecha: 23/05/2015. 16 a 21 hs.
Sesión 9: Iniciación a la aerografía (7 horas). Fecha: 06/06/2015. 14 a 21 hs
Sesión 10: Tartas de boda (7 horas). Fecha: 13/06/2015. 14 a 21 hs
Sesión 11: Tartas de estructura (7 horas). Fecha: 20/06/2015. 14 a 21 hs
Sesión 12: Tartas Topsy/ Tartas inclinadas (8 horas). Fecha: 27/06/2015. 13 a 21 hs

Sesiones formativas segunda convocatoria:

- Sesión 1: Repostería Americana (6 horas). Fecha: 22/03/2015. 9 a 15 hs.
Sesión 2: Bizcochos y rellenos (6 horas). Fecha: 12/04/2015. 9 a 15 hs.



- Sesió 3: Chocolate (6 horas). Fecha: 19/04/2015. 9 a 15 hs.
- Sesió 4: Bollería francesa (7 horas). Fecha: 26/04/2015. 9 a 16.30 hs (***)
- Sesió 5: Modelado (7 horas). Fecha: 03/05/2015. 9 a 16.30 hs (***)
- Sesió 6: Flores de azúcar (7 horas). Fecha: 10/05/2015. 9 a 16.30 hs (***)
- Sesió 7: Seguridad y control alimentario (6 horas). Fecha: 24/05/2015. 8 a 14 hs.
- Sesió 8: Decoración de galletas (5 horas). Fecha: 24/05/2015. 16 a 21 hs.
- Sesió 9: Iniciación a la aerografía (7 horas). Fecha: 07/06/2015. 9 a 16.30 hs (***)
- Sesió 10: Tartas de boda (7 horas). Fecha: 14/06/2015. 9 a 16.30 hs (***)
- Sesió 11: Tartas de estructura (7 horas). Fecha: 21/06/2015. 9 a 16.30 hs (***)
- Sesió 12: Tartas Topsy/ Tartas inclinadas (8 horas). Fecha: 28/06/2015. 9 a 17.30 hs (***)
- (***) Pausa de 30' para comer.

Sesiones formativas modalidad intensiva mes de Julio:

- Sesió 1: Repostería Americana (6 horas). Fecha: 06/07/2015. 8.30 a 14.30 hs.
- Sesió 2: Bizcochos y rellenos (6 horas). Fecha: 07/07/2015. 8.30 a 14.30 hs.
- Sesió 3: Chocolate (6 horas). Fecha: 08/07/2015. 8.30 a 14.30 hs.
- Sesió 4: Bollería francesa (7 horas). Fecha: 09/07/2015. 8.30 a 16 hs (***)
- Sesió 5: Modelado (7 horas). Fecha: 11/07/2015. 9 a 16.30 hs (***)
- Sesió 6: Flores de azúcar (7 horas). Fecha: 12/07/2015. 8.30 a 16 hs (***)
- Sesió 7: Seguridad y control alimentario (6 horas). Fecha: 13/07/2015. 8 a 14 hs.
- Sesió 8: Decoración de galletas (5 horas). Fecha: 13/07/2015. 16 a 21 hs.
- Sesió 9: Iniciación a la aerografía (7 horas). Fecha: 14/07/2015. 8.30 a 16 hs (***)
- Sesió 10: Tartas de boda (7 horas). Fecha: 15/07/2015. 8.30 a 16 hs (***)
- Sesió 11: Tartas de estructura (7 horas). Fecha: 16/07/2015. 9.30 a 17 hs (***)
- Sesió 12: Tartas Topsy/ Tartas inclinadas (8 horas). Fecha: 17/07/2015. 8.30 a 17 hs (***)
- (***) Pausa de 30' para comer.





Profesorado

Profesores: Alma Obregón, Viviana Zeneri, David Pallás, Luis Olmedo, Mary Torte, Susanna Ruggerini, Aixa Zunino, Marielly Parra, Cristina Viu, Georgia Suter, Enric Riera Valls (Cresca - UPC), Berna García.

Cantidad de plazas disponibles: 15

El curso se realizará con un mínimo de 12 alumnos inscritos y un máximo de 15 alumnos.

Precio:

1500 euros.

Modalidades de pago:

- Pago total por transferencia bancaria o con tarjeta de crédito en El món dolç de Claudia.
- 4 pagos de 375 € sin intereses. El último pago deberá ser efectuado antes del comienzo de la sesión 2.
- Posibilidad de financiación en 12 pagos con intereses, previo análisis de las condiciones del solicitante. Cuota estimada: 135 euros.

En la modalidad intensiva del mes de Julio, el pago podrá efectuarse en 6 pagos de 250 € cada uno sin intereses, efectuando el último pago antes del 10/06/15.

El precio del curso incluye: comida (menú de bocadillos y refrescos en los cursos indicados con ***), materiales, traductor (en el curso de modelado) y supervisión directa de cada profesor.

Diploma:

Cada participante recibirá un diploma emitido por el “Centre de Recerca en Seguretat i Control Alimentari” (CRESCA) de la UPC (Universitat Politècnica de Catalunya) y El món dolç de Claudia, S.L.

Para poder recibir el diploma es imprescindible la asistencia a todas las sesiones formativas.

Contenidos detallados de cada sesión formativa:

Sesión 1: Repostería Americana. Profesora: Alma Obregón

Primera parte: Cupcakes y muffins

- Parte teórica: Introducción a los cupcakes y a los muffins
 - o Tras un breve resumen sobre el origen de los mismos y de las variedades más exitosas, se entregará un dossier a los alumnos con recetas testadas.
- Parte práctica:
 - o El bizcocho:
 - Recetas icónicas (se prepararán dos recetas de cupcakes y otra de muffins)
 - o Las cremas:
 - Tras un breve resumen sobre las cremas aptas para decorar cupcakes, prepararemos diferentes cremas y se plantearán diferentes variedades a partir de las mismas.
 - o Decoración con la manga pastelera y con la espátula

Segunda parte: Cookies.

- Parte teórica: Introducción a las cookies
 - o Tras un breve resumen sobre las características de las mismas y de las variedades más exitosas, se entregará un dossier a los alumnos con recetas testadas.
- Parte práctica:
 - o Preparación de tres tipos base de cookies: chocolate, vainilla y avena.
 - o Se plantearán diferentes variedades a partir de las mismas

Tercera parte: Brownies, blondies, bars...

- Parte teórica: Introducción a los brownies y sus “parientes más cercanos”
 - o Tras un breve resumen sobre las características de los mismos y de las variedades más exitosas, se entregará un dossier a los alumnos con recetas testadas.
- Parte práctica:
 - o Preparación de un brownie y de un blondie.
 - o Se plantearán diferentes variedades a partir de los mismos

Cuarta parte: Cheesecakes

- Parte teórica: Introducción a los cheesecakes
 - o Tras un breve resumen sobre las características de los mismos y de las variedades más exitosas, se entregará un dossier a los alumnos con recetas testadas.

- Parte práctica:
 - o Preparación de un cheesecake.
 - o Se plantearán diferentes variedades a partir del mismo.

Quinta parte: Pies y tartaletas

- Parte teórica: Introducción a los pies y tartaletas
 - o Tras un breve resumen sobre las características de los mismos y de las variedades más exitosas, se entregará un dossier a los alumnos con recetas testadas.
- Parte práctica:
 - o Preparación de una tartaleta.
 - o Se plantearán diferentes variedades a partir de las mismas

Sexta parte: Tartas y bizcochos

- Parte teórica: Introducción a las tartas y bizcochos americanos
 - o Tras un breve resumen sobre las características de los mismos y de las variedades más exitosas, se entregará un dossier a los alumnos con recetas testadas.
- Parte práctica:
 - o Preparación de un bundt cake.
 - o Se plantearán diferentes variedades a partir de las mismas

Sesión 2: Bizcochos y rellenos. Profesora: Viviana Zerner

En esta sesión práctica se realizarán 3 tipos distintos de bizcochos y 4 rellenos:

Bizcocho de chocolate húmedo con especias con técnicas de elaboración y explicación sobre diferentes formas de consumo.

Bizcocho de mantequilla con agregados de licores y frutas para acentuar la humedad. Explicación de técnicas de elaboración para su posterior conservación. Cadena de rentabilidad.

Bizcocho muy suave y esponjoso de estilo francés.

Explicación y elaboración de almibares.

Maceración de frutas para su posterior elaboración.

Elaboración de crema de gelée de frutos rojos.

Elaboración de cheese cream de chocolate.

Elaboración de crema de frutas naturales (piña)

Elaboración de crema de leche condensada.

Presentación de tartas:

Carrot chocolat cake, tarta húmeda de chocolate, nueces pacanas y zanahoria relleno de cheese cream de chocolate y naranjas confitadas.

Explosión de piña colada, tarta de coco, piña y ron, relleno de crema de piña y piñas con coco natural en láminas, maceradas en coctel.

Espuma en chifón y rojos vibrantes, suave contraste de tarta espuma, relleno de crema de leche condensada con arándanos hidratados en licor de frutos rojos y ralladura de limón ecológico con gelée de frutos rojos.

Sesión 3: Chocolate. Profesor: David Pallás

Sesión teórico-práctica de perfeccionamiento en el mundo del chocolate y la bombonería.

El curso se iniciará dando un repaso rápido a los ingredientes y propiedades de cada una de las coberturas empleadas, también enseñaremos cómo calcular el porcentaje de cacao de un chocolate.

Antes de empezar con formulaciones y técnicas, enseñaremos los pasos a seguir para realizar una cata profesional de chocolate, hablaremos de las temperaturas de fusión, templado y trabajo de las coberturas empleadas (negro, leche y blanco).

Seguidamente explicaremos la composición de las familias más destacadas dentro del mundo de la bombonería (ganache, giandujas, toffees y crackers).

Cuando lleguemos al punto de templado mostraremos la forma tradicional sobre mármol y la técnica de templado en micro-ondas (más rápido y limpio).

Una vez finalizado el apartado de bombonería, nos adentraremos en el mundo del chocolate artístico y realizaremos una pieza con volúmenes de un tamaño importante.

A parte de la bombonería y las piezas artísticas que elaboraremos, veremos las múltiples aplicaciones del chocolate en el mundo de pastelería, pasando por las mousses, masas batidas tipo sacher o coulant, hasta llegar a los baños o brillos derivados del chocolate.

Técnicas empleadas durante el curso: Rellenos de media y larga duración (hasta 12 meses). Enmarcado, cortado y bañado(tradicional). Encamisado. Bombón de cuchara (rocas). Incrustaciones. Serigrafías y transfers. Pintado de moldes con colorantes liposobles y metálicos. Qué es y para qué sirve el refractómetro. Técnica de aterciopelado. Técnica sobre placa helada. Técnica con alcohol helado. Patronaje plano y con volumen. Baños y brillos espejo.

Sesión 4: Bollería francesa. Profesor: Luis Olmedo

Parte teórica

1. Introducción a las harinas de trigo usadas en pastelería.

- 1.1. Tipos y clasificación.
- 1.2. Componentes de la harina de trigo y su función dentro de las masas panificables.
2. Las levaduras panificables.
3. El gluten y su función física/química dentro de las masas panificables.
 - 3.1. Plasticidad del gluten y su influencia dentro de las masas panificables.
4. El hojaldre. Definición, composición y variantes.
5. Definición de la masa fermentada hojaldrada para bollería francesa.
 - 5.1. Composición de la masa fermentada hojaldrada para bollería.
 - 5.1.1. Tipo de harina que se utiliza para su elaboración.
 - 5.1.2. Ingredientes que componen la masa fermentada hojaldrada.
 - 5.1.3. Hidratación de la masa fermentada hojaldrada.
 - 5.2. Tipos de plegados usados en su elaboración.

Parte práctica

1. Elaboración de la masa fermentada hojaldrada.
 - 1.1. Importancia de la temperatura de la masa y de la mantequilla en esta masa.
 - 1.2. Extensión y afinamiento de la masa. Problemas de posible elasticidad en las piezas.
 - 1.3 Tipos de plegados usados.
2. Fermentación en bloque en frío de la masa fermentada hojaldrada.
3. Elaboración de piezas de bollería.
 - 3.1. Extensión de la masa fermentada y corte de piezas.
 - 3.2. Elaboración de croissants. Corte, tensión y formado.
 - 3.3. Elaboración de los panes de chocolate (Pains au chocolat). Corte y formado.
 - 3.4. Elaboración de las caracolas. Corte y formado.
 - 3.5. Elaboración de los pañuelos de manzana (mouchoir aux pommes). Corte y formado
4. Fermentación, horneado y sudado de las piezas de bollería.
5. Conservación.



Sesió 5: Modelado. Profesora: Mary Torte

Realización de un topper sin la utilización de moldes. En este curso aprenderemos a realizar una figura humana con pasta de modelar:

Realización de las piernas, cuerpo, brazos y vestimenta.

Realización la cara: nariz, boca, ojos y orejas.

Pintura de algunas partes del cuerpo.

Utilización de colorantes en polvo para el difuminado, para dar mayor profundidad al modelado.

Ensamblaje y presentación del topper.

Sesió 6: Flores de azúcar. Profesora: Susanna Ruggerini

En esta sesión de flores de azúcar se aprenderá como hacer una gardenia abierta, una cerrada y un capullo (con cáliz y hojas). Enseñaremos también a hacer un cosmos con sus hojas.

Se enseñará como estirar pasta de flores para poder alambrear los pétalos y se trabajará con pasta sutil para que éstos parezcan lo más reales posibles.

Se trabajarán todos los detalles de la flor a nivel botánico.

Se aprenderá el pintado con colorantes en polvo comestibles, sombreados y como dar tridimensionalidad a la flor con tonos de color.

Sesió 7: Seguridad y control alimentario. Profesor: Enric Riera Valls (Cresca - UPC)

En esta sesión se tratará de las precauciones higiénicas que hay que observar para garantizar la inocuidad de los productos de repostería creativa.

La garantía de la inocuidad de los alimentos puede estructurarse en tres partes:

- a) Saber por qué mecanismos un alimento puede dejar de ser inocuo para las personas que lo consumen. Dicho en otras palabras: Qué peligros pueden darse en la elaboración, conservación, transporte, preparación y consumo de los alimentos.
- b) Qué precauciones de tipo general hay que adoptar, para evitar que los peligros existentes puedan convertirse en percances o toxoinfecciones. Este grupo de precauciones son las aplicables a cualquier situación de elaboración de alimentos, sea cual sea su naturaleza. Son las llamadas prácticas correctas de elaboración, o prácticas correctas de higiene o programas de pre-requisitos. Por ejemplo, la higiene del personal, la ausencia de infestaciones o el uso de agua adecuada son algunas de las precauciones imprescindibles se elaboren alimentos dulces o salados, líquidos o sólidos.

- c) Qué precauciones específicas hay que tomar para cada alimento concreto. Por ejemplo, la leche pasteurizada, conserva gérmenes que podrían alterarla y por ello ha de guardarse refrigerada a temperaturas controladas. La leche esterilizada está libre de estos gérmenes y no precisa de un control de la temperatura de almacenamiento. Por otros motivos, la pasta fresca requiere control de temperatura y la pasta seca no. La identificación de estos peligros específicos y la adopción de las medidas preventivas necesarias para evitar que se materialicen constituyen el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)

Las partes a) y b) se desarrollaron en el curso de iniciación. En este curso se tratarán de forma más breve y se desarrollará con más detalle la parte 3 (APPCC)

De acuerdo con este planteamiento, el contenido de esta sesión será:

- 1- Resumen de los peligros que pueden darse en los alimentos
 - a. Peligros biológicos (Fundamentalmente, microorganismos)
 - b. Peligros químicos
 - c. Peligros físicos
- 2- Resumen de los principales tipos de microorganismos que pueden alterar los alimentos y hacerlos peligrosos para la salud.
 - a. Bacterias y formas de controlar su multiplicación
 - i. Efecto de la temperatura
 - ii. Efecto de la proporción de agua disponible en el alimento
 - iii. Efecto de la acidez del alimento
 - iv. Efecto del oxígeno disponible
 - b. Condiciones de destrucción de los microorganismos
 - i. Destrucción por el calor
 - ii. Otras formas de destrucción
 - c. Otros microorganismos: Hongos; Protozoos.
- 3- Alteraciones de origen químico: Tipos básicos
 - a. Contaminantes potencialmente presentes en materias primas y en materiales de envases.
 - b. Contaminantes que pueden generarse en los procesos de elaboración
 - c. Contaminantes que pueden llegar al alimento desde el ambiente de trabajo.
- 4- Resumen de alteraciones de tipo físico: Materias extrañas
- 5- Resumen sobre los Programas de prerrequisitos (o prácticas correctas de higiene)



- a. Concepto de los programas de prerequisites
 - b. Programas esenciales
 - c. Organización para mantener el control de los programas de prerequisites
- 6- Análisis de Peligros y puntos de control Crítico (APPCC)
- a. Identificación de los peligros y valoración de su gravedad potencial
 - b. Determinar los puntos donde han de controlarse los diferentes peligros (Los llamados Puntos de Control Crítico)
 - c. Determinar los criterios y las medidas de control, para cada punto de control crítico. Establecer los límites de control para las variables correspondientes. Establecer las medidas correctivas para los posibles casos de pérdida de control, por desviaciones en el cumplimiento.
 - d. Decidir, organizar, implantar y mantener el programa de seguimiento en cada punto de control crítico.
 - e. Verificar periódicamente la efectividad del sistema.
 - f. Establecer los documentos en que ha de recogerse la forma de funcionar del sistema y los registros a cumplimentar para tener constancia de su funcionamiento efectivo.

Ejemplos de aplicación del sistema a productos y procesos típicos de repostería creativa.

Sesión 8: Decoración de galletas. Profesora: Aixa Zunino.

Esta sesión incluye los siguientes contenidos:

Elaboración y decoración de galletas (repaso): masa, glasa real o royal icing, horneado, materiales necesarios, tips y trucos para unas galletas perfectas.

Técnicas: cómo usar diferentes métodos de decoración combinados para crear galletas increíbles.

Pintura.

Stencilado (uso de plantillas).

Glaseado en volumen 2D.

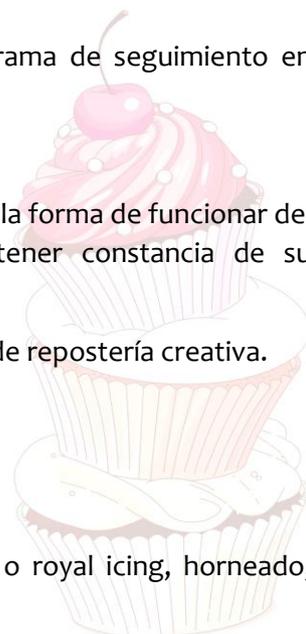
Lace cookies.

Brush embroidery.

Estampado con sellos.

Papel de azúcar y/o wafer paper.

Galletas 3D.



Introducción a la aerografía de cookies.

Beadwork, filigranas decorativas, acentos y detalles en glasa.

Texturas y efectos: madera, musgo, envejecido shabby chic.

Sesión 9: Iniciación a la aerografía. Profesora: Marielly Parra

La sesión de Iniciación a la Aerografía se divide en una pequeña parte teórica y el resto del curso es práctico:

Conocimiento de cuantos tipos de aerógrafos existen en el mercado y sus diferentes utilizaciones dentro del sugarcraft.

Accesorios importantes para el mejor funcionamiento del aerógrafo.

Conocimiento de los diferentes tipos de Compresores.

Tipos de colores para aerografía sobre fondant y glasa y como crearlos.

Desarme del aerógrafo y como hacer su limpieza y mantenimiento.

Ejercicios básicos para tener un buen dominio del aerógrafo (puntos, líneas, degradados y difuminados).

Tipos de plantillas, stencils, máscaras y cómo hacerlas y materiales a utilizar (ejercicios prácticos).

Realización de sus propias plantillas (cada alumno realizara las plantillas que utilizará posteriormente).

Finalmente los alumnos pintaran un dummie forrado previamente con fondant utilizando las plantillas creadas.

Para la perfecta realización de este curso cada alumno tendrá un aerógrafo y compresor.

Sesión 10: Tartas de boda. Profesora: Cristina Viu

En esta sesión trabajaremos sobre una tarta de dos pisos, uno falso y el otro real.

Empezaremos preparando el piso de tarta real, nivelando los bizcochos y rellenando con su crema. Realizaremos la crema todos juntos y explicaremos cómo preparar el ganache de chocolate y la consistencia que necesitamos.

Cubriremos nuestra tarta con la técnica de bordes perfectos y dejaremos reposar.



Hablaremos brevemente de cómo montar una tarta de más de un piso y consejos de transporte y montaje.

Realizaremos una receta de glaseado todos juntos para proseguir a practicar sobre una pizarra, antes de decorar la tarta. Enseñaremos cómo decorar la tarta con glaseado con y sin plantilla previa. En éste caso, van a realizar decoraciones con técnicas de pressure piping, perlas y brush embroidery (bordados).

Realizaremos una rosa de papel comestible, hablaremos sobre el papel de arroz y cómo hacer un buen uso.

Cada alumno preparará su plantilla para pasar el diseño a su tarta.

Decoración de la tarta con el glaseado, el primer piso con el diseño de plantilla (pressure piping y perlas) y el segundo de estilo libre (brush embroidery y pressure piping).

Montaje y colocación de detalles finales.

Sesión 11: Tartas de estructura. Profesora: Georgía Suter

Herramientas y materiales necesarios para la realización de la estructuras.

Utilización de un croquis tamaño real para calcular las dimensiones de la estructura.

Cómo construir una estructura estable.

Aislamiento entre estructura y alimento.

Tipo de bizcocho (miga) recomendable, relleno, y sellado para tartas en estructura.

Montaje correcto del bizcocho sobre la estructura.

Torneado del bizcocho y posibles soluciones para enmendar un error de corte.

Forrado del diseño con fondant.

Realización de Decoraciones y/o modelados en fondant.

Consejos y trucos varios.



Sesión 12: Tartas Topsy / Tartas inclinadas. Profesora: Berna García

El término “Topsy Turvy” no encierra una traducción que pueda darnos a entender qué significa, sin embargo, al ver las tartas a las cuales las denominan con éste peculiar nombre, nos da una idea de qué puede significar: Algo inestable, con movimiento, que da la sensación que puede moverse hasta llegar al punto de caer.

Pero tiene su secreto. Para realizar este tipo de proyectos y que además sean comestibles conlleva un gran reto. El desarrollo y ejecución de una especie de columna vertebral con cálculos, contrapesos, estabilidad y consistencia del principal material a utilizar: el bizcocho.



En este aprendizaje, además de jugar con la gravedad, abordaremos técnicas de decoración que amenizarán la composición final, pasando por composición armónica cromática y distribución de elementos decorativos que hagan de nuestro proyecto una tarta llamativa.

Trabajaremos con bizcocho.

Corte, relleno y cubierta con ganache de chocolate.

Alisado con el ganache de chocolate

Estructura, contrapesos y estabilidad de la tarta

Cobertura con pasta de azúcar.

Montaje y sujeción de los pisos.

Inscripción:

Para efectuar la reserva e inscripción de las plazas, debéis enviar mail a cursos@elmondolcdeclaudia.com

Política de Cancelación:

Por parte de la organización: si el curso es cancelado por la organización, se hará el reintegro del importe abonado por el alumno hasta la fecha.

Por parte del alumno: no existen posibilidades de reembolso de lo abonado si el alumno cancela su asistencia al curso.

En ningún caso la organización se hará cargo de los gastos que pueda incurrir el alumno para la realización del curso (gastos de alojamiento, vuelos, dieta, transporte).

Importante

-Será imprescindible consultar disponibilidad de las plazas vía email antes de efectuar la reserva del curso.

-Una vez confirmada la disponibilidad de plaza, se dispone de 3 días para realizar el ingreso. Si en ese plazo no hemos recibido el ingreso, la plaza quedará automáticamente liberada.

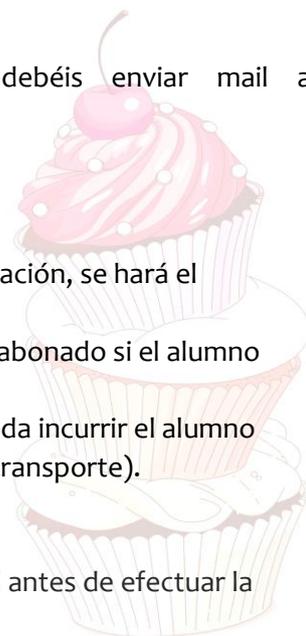
-Las plazas se otorgarán en riguroso orden de inscripción.

-El dinero abonado será válido únicamente para la fecha del curso y no es reembolsable.

-La plaza reservada no es transferible a otra persona en caso de no poder asistir al curso.

-No está permitido publicar fotos de los pasos a paso en clase. Sí se pueden hacer fotos pero deben ser para uso personal. Se podrá publicar el diseño final de cada sesión al acabar la clase.

-No está permitido filmar la clase.





UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA
BARCELONATECH
Centre de Recerca en Seguretat
i Control Alimentari

-El hecho de efectuar los cursos anteriormente mencionados, NO PROPORCIONA derechos sobre el contenido y reproducción idéntica de los mismos sin el permiso de cada profesor.

-Al ser notificados por email, los participantes reciben estas indicaciones y se entienden por aceptadas las condiciones aquí descritas.

-Las personas que viajen desde otras ciudades y necesiten alojamiento, podrán alojarse si así lo desean en el hotel Porta Fira**** (email para consultas reservasportafira@h-santos.es)

El món dolç
de
Claudia

