

## Repostería vegana

- **Familia profesional:** Gastronomía
- **Título que otorga:** Repostero
- **Duración:** Cuatrimestral
- **Cantidad de horas:** 50 hs.
- **Requisitos de ingreso:** Sin requisitos de ingreso.
- **Contenidos:** El veganismo es una forma de vida que busca excluir toda explotación y crueldad hacia los animales utilizados para la producción de comida, vestimenta o cualquier otro propósito. Busca que las personas tomen conciencia acerca de la explotación animal y cómo esto incide en el planeta y en su salud.

Cada vez son más las personas que optan por una dieta vegana, y que se ven en la necesidad de satisfacer sus dulces deseos por el consumo de postres o snacks. Por todo esto, la repostería vegana no se trata solo de una moda, es una elección de vida y una manera de entender la gastronomía.

El propósito de este curso es satisfacer la demanda de un grupo de personas en particular que crece y aumenta en todo el mundo de forma exponencial.

Propone mostrar, dar a conocer y elaborar productos dulces libres de materias primas de origen animal o derivadas de ellos, utilizando una variedad de ingredientes como reemplazo a los habituales.