



CURS D'ESPECIALITZACIÓ EN “Rebosteria creativa intermig-avançat” - El món dolç de Claudia – Cresca/UPC

Aquest curs està destinat a totes aquelles persones que desitgin perfeccionar els seus coneixements de rebosteria creativa. Està distribuït en 12 sessions formatives setmanals, amb un total de 79 hs.

Lloc de realització

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

Sessions formatives primera convocatòria:

- Sessió 1: Rebosteria Americana (6 hores). Data: 21/03/2015. 15 a 21 hs.
- Sessió 2: Pans de pessic i farcits (6 hores). Data: 11/04/2015. 15 a 21 hs.
- Sessió 3: Xocolata (6 hores). Data: 18/04/2015. 15 a 21 hs.
- Sessió 4: Brioxeria francesa (7 hores). Data: 25/04/2015. 14 a 21 hs
- Sessió 5: Moldejat (7 hores). Data: 02/05/2015. 13 a 20 hs
- Sessió 6: Flors de sucre (7 hores). Data: 09/05/2015. 14 a 21 hs.
- Sessió 7: Seguretat i control alimentari (6 hores). Data: 23/05/2015. 8 a 14 hs.
- Sessió 8: Decoració de galetes (5 hores). Data: 23/05/2015. 16 a 21 hs.
- Sessió 9: Iniciació a la aerografia (7 hores). Data: 06/06/2015. 14 a 21 hs
- Sessió 10: Pastís de casament (7 hores). Data: 13/06/2015. 14 a 21 hs
- Sessió 11: Pastissos d'estructura (7 hores). Data: 20/06/2015. 14 a 21 hs
- Sessió 12: Pastissos Topsy/ Pastissos inclinats (8 hores). Data: 27/06/2015. 13 a 21 hs



Sessions formatives segona convocatòria:

- Sessió 1: Rebosteria Americana (6 hores). Data: 22/03/2015. 9 a 15 hs.
- Sessió 2: Pans de pessic i farcits (6 hores). Data: 12/04/2015. 9 a 15 hs.

Sessió 3: Xocolata (6 hores). Data: 19/04/2015. 9 a 15 hs.

Sessió 4: Brioxeria francesa (7 hores). Data: 26/04/2015. 9 a 16.30 hs (***)

Sessió 5: Moldejat (7 hores). Data: 03/05/2015. 9 a 16.30 hs (***)

Sessió 6: Flors de sucre (7 hores). Data: 10/05/2015. 9 a 16.30 hs (***)

Sessió 7: Seguretat i control alimentari (6 hores). Data: 24/05/2015. 8 a 14 hs.

Sessió 8: Decoració de galetes (5 hores). Data: 24/05/2015. 16 a 21 hs.

Sessió 9: Iniciació a la aerografia (7 hores). Data: 07/06/2015. 9 a 16.30 hs (***)

Sessió 10: Pastís de casament (7 hores). Data: 14/06/2015. 9 a 16.30 hs (***)

Sessió 11: Pastissos d'estructura (7 hores). Data: 21/06/2015. 9 a 16.30 hs (***)

Sessió 12: Pastissos Topsy/ Pastissos inclinats (8 hores). Data: 28/06/2015. 9 a 17.30 hs (***)

(***) Pausa de 30' per dinar.

Sessions formatives modalitat intensiva mes de Juliol:

Sessió 1: Rebosteria Americana (6 hores). Data: 06/07/2015. 8.30 a 14.30 hs.

Sessió 2: Pans de pessic i farcits (6 hores). Data: 07/07/2015. 8.30 a 14.30 hs.

Sessió 3: Xocolata (6 hores). Data: 08/07/2015. 8.30 a 14.30 hs.

Sessió 4: Brioxeria francesa (7 hores). Data: 09/07/2015. 8.30 a 16 hs (***)

Sessió 5: Moldejat (7 hores). Data: 11/07/2015. 9 a 16.30 hs (***)

Sessió 6: Flors de sucre (7 hores). Data: 12/07/2015. 8.30 a 16 hs (***)

Sessió 7: Seguretat i control alimentari (6 hores). Data: 13/07/2015. 8 a 14 hs.

Sessió 8: Decoració de galetes (5 hores). Data: 13/07/2015. 16 a 21 hs.

Sessió 9: Iniciació a la aerografia (7 hores). Data: 14/07/2015. 8.30 a 16 hs (***)

Sessió 10: Pastís de casament (7 hores). Data: 15/07/2015. 8.30 a 16 hs (***)

Sessió 11: Pastissos d'estructura (7 hores). Data: 16/07/2015. 9.30 a 17 hs (***)

Sessió 12: Pastissos Topsy/ Pastissos inclinats (8 hores). Data: 17/07/2015. 8.30 a 17 hs (***)

(***) Pausa de 30' per dinar.





Professorat

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

Quantitat de places disponibles: 15

El curs es realitzarà amb un mínim de 12 alumnes inscrits i un màxim de 15 alumnes.

Preu:

1500 euros.

Modalitats de pagament:

- Pagament total per transferència bancària o ambn tarjeta de crèdit en El món dolç de Claudia.
- 4 pagaments de 375 € sense interessos. L'últim pagament haurà de fer-se abans del començament de la sessió 2.
- Possibilitat de financiació en 12 pagaments amb interessos, previ anàlisis de les condicions del sol·licitant. Quota estimada: 135 euros.

En la modalitat intensiva del mes de juliol, el pagament podrà fer-se en 6 pagaments de 250 € cada un sense interessos, efectuant l'últim pagament abans del 10/06/15.

El preu del curs inclou: menjar (menú d'entrapans i refrescs en els cursos indicats amb ***), materials, traductor (en el curs de moldejat) i supervisió directa de cada professor.

Diploma:

Cada participant rebrà un diploma emès pel "Centre de Recerca en Seguretat i Control Alimentari" (CRESCA) de la UPC (Universitat Politècnica de Catalunya) i El món dolç de Claudia, S.L.

Per a poder rebre el diploma és imprescindible l'assistència a totes les sessions formatives.

Continguts detallats de cada sessió formativa:

Sessió 1: Rebosteria Americana. Professora: Alma Obregón

Primera part: Cupcakes i muffins

- Part teòrica: Introducció als cupcakes i als muffins
 - o Després d'un breu resum sobre l'origen dels mateixos i de les varietats més exitoses, s'entregarà un dossier als alumnes amb receptes testades.
- Part pràctica:
 - o El pa de pessic:
 - Receptes icòniques (es prepararan dues receptes de cupcakes i de muffins)
 - o Les cremes:
 - Després d'un breu resum sobre les cremes aptes per a decorar cupcakes, prepararem diferents cremes i es plantejaran diferents varietats a partir de les mateixes.
 - o Decoració amb la mànega pastissera i amb l'espàtula

Segona part: Cookies.

- Part teòrica: Introducció a les cookies
 - o Després d'un breu resum sobre les característiques de les mateixes i de les varietats més exitoses, s'entregarà un dossier als alumnes amb receptes testades.
- Part pràctica:
 - o Preparació de tres tipus base de cookies: xocolata, vainilla i avena.
 - o Es plantejaràn diferents varietats a partir de les mateixes

Tercera part: Brownies, blondies, bars...

- Part teòrica: Introducció als brownies i els seus "parentes més propers"
 - o Després d'un breu resum sobre les característiques de les mateixes i de les varietats més exitoses, s'entregarà un dossier als alumnes amb receptes testades.
- Part pràctica:
 - o Preparació d'un brownie i d'un blondie.
 - o Es plantejaràn diferents varietats a partir de les mateixes

Quarta part: Cheesecakes

- Part teòrica: Introducció als cheesecakes
 - o Després d'un breu resum sobre les característiques de les mateixes i de les varietats més exitoses, s'entregarà un dossier als alumnes amb receptes testades.

- Part pràctica:
 - o Preparació d'un cheesecake.
 - o Es plantejaràn diferents varietats a partir de les mateixes

Cinquena part: Peus i tartaletes

- Part teòrica: Introducció als peus i tartaletes
 - o Després d'un breu resum sobre les característiques de les mateixes i de les varietats més exitoses, s'entregarà un dossier als alumnes amb receptes testades.
- Part pràctica:
 - o Preparació d'una tartaleta.
 - o Es plantejaràn diferents varietats a partir de les mateixes

Sisena part: pastissos i pans de pessic

- Part teòrica: Introducció als pastissos i pans de pessic americans
 - o Després d'un breu resum sobre les característiques de les mateixes i de les varietats més exitoses, s'entregarà un dossier als alumnes amb receptes testades.
- Part pràctica:
 - o Preparació d'un bundt cake.
 - o Es plantejaràn diferents varietats a partir de les mateixes

Sessió 2: Pans de pessic i farcits. Professora: Viviana Zeneri

En aquesta sessió pràctica es realitzaran 3 tipus diferents de pans de pessic i 4 farcits:

Pa de pessic de xocolata humit amb especes amb tècniques d'elaboració i explicació sobre diferents formes de consum.

Pa de pessic de mantega amb agregats de licors i fruites per accentuar la humitat. Explicació de tècniques d'elaboració per a la seva posterior conservació. Cadena de rentabilitat.

Pa de pessic molt suau i esponjós d'estil francès.

Explicació i elaboració d'almibars.

Maceració de fruites per a la seva posterior elaboració.

Elaboració de crema de gelée de fruits vermells.

Elaboració de "cheese cream" de xocolata.

Elaboració de crema de fruites naturals (pinya)

Elaboració de crema de llet condensada.

Presentació de pastissos:

“Carrot chocolat cake”, pastís humit de xocolata, nous pacanas i pastanag, farcit de “cheese cream” de xocolata i taronges confitades.

Explosió de pinya colada, pastís de coco, pinya i ron, farcit de crema de pinya i pinyes amb coco natural a llàmines, macerades en coctel.

Espuma en “chiffón” i vermells vibrants, suau contrast de pastís espuma, farcit de crema de llet condensada amb nabius hidratats en licor de fruits vermells i ratlladura de llimona ecològica amb gelée de fruits vermells.

Sessió 3: Xocolata. Professor: David Pallás

Sessió teòric-pràctica de perfeccionament en el món de la xocolata i la bomboneria.

El curs s’iniciarà donant un repàs ràpid als ingredients i propietats de cada una de les cobertures utilitzades. També ensenyarem com calcular el percentatge de cacau de la xocolata.

Abans de començar amb formulacions i tècniques, ensenyarem els passos a seguir per a realitzar una cata professional de xocolata, parlarem de les temperatures de fusió, temperat i treball de les cobertures utilitzades (negre, llet i blanc).

Seguidament explicarem la composició de les famílies més destacades dins del món de la bomboneria (“ganache”, “gianduja”, “toffees” i “crackers”).

Quan arribem al punt de temperat mostrarem la forma tradicional sobre marbrel i la tècnica de temperat en micro-ones (més ràpid i net).

Una cop finalizat l’apartat de bomboneria, entrarem en el món de la xocolata artística i realitzarem una peça amb volúms d’un tamany important.

A part de la bomboneria i les peces artístiques que elaborarem, veurem les múltiples aplicacions de la xocolata en el món de pastisseria, passant per les “mousses”, masses batudes tipus sacher o coulant, fins arribar als banys o lluentós derivats de la xocolata.

Tècniques utilitzades durant el curso: farcits de mitja i llarga durada (fins 12 mesos). Emmarcat tallat i banyat (tradicional). Encamisat. Bombó de cullera (roques). Incrustacions. Serigrafies i transfers. Pintat de motllos amb colorants liposolubles i metàl·lics. Què és i per a què serveix el refractòmetre. Tècnica de vellut. Tècnica sobre placa gelada. Tècnica amb alcohol gelat. Patronatge pla i ambn volumen. Banys i lluentons mirall

Sessió 4: Brioxeria francesa. Professor: Luis Olmedo

Part teòrica

1. Introducció a les farines de blat utilitzades en pastisseria.
 - 1.1. Tipus i classificació.
 - 1.2. Components de la farina de blat i la seva funció dins de les masses panificables.
2. Les llevadures panificables.
3. El gluten i la seva funció física/química dins de les masses panificables.
 - 3.1. Plasticitat del gluten i la seva influència dins de les masses panificables.
4. Pasta de full. Definició, composició i variants.
5. Definició de la massa de pasta fullada fermentada per a brioxeria francesa.
 - 5.1. Composició de la massa fermentada fullada per a brioxeria.
 - 5.1.1. Tipus de farina que s'utilitza per a la seva elaboració.
 - 5.1.2. Ingredients que componen la massa fermentada fullada.
 - 5.1.3. Hidratació de la massa fermentada fullada.
 - 5.2. Tipus de plegats utilitzats en la seva elaboració.

Part pràctica

1. Elaboració de la massa fermentada fullada.
 - 1.1. Importància de la temperatura de la massa i de la mantega en aquesta massa.
 - 1.2. Extensió i afinament de la massa. Problemes de possible elasticitat en les peces.
 - 1.3 Tipus de plegats utilitzats.
2. Fermentació en bloc en fred de la massa fermentada fullada.
3. Elaboració de peces de brioxeria.
 - 3.1. Extensió de la massa fermentada i tall de peces.
 - 3.2. Elaboració de croissants. tall, tensió i format.
 - 3.3. Elaboració dels pans de xocolata (Pains au chocolat). Tall i format.
 - 3.4. Elaboració de les caragolines. Tall i format.
 - 3.5. Elaboració dels mocadors de poma (mouchoir aux pommes). Tall i format.
4. Fermentació, fornejat i suat de les peces de brioxeria.
5. Conservació.



Sessió 5: Moldejat. Professora: Mary Torte

Realització d'un "topper" sense la utilització de motllos. En aquest curs s'aprendrà a realitzar una figura humana amb pasta de moldejar:

Realització de les cames, cos, braços i vestimenta.

Realització de la cara: nas, boca, ulls i orelles.

Pintura d'algunes parts del cos.

Utilització de colorants en pols per el difuminat, per a donar major profunditat al moldejat.

Ensamblatge i presentació del "topper".

Sessió 6: Flors de suvre. Professora: Susanna Ruggerini

En aquesta sessió de flors de sucre s'aprendrà a fer una gardènia oberta, una tancada i un capoll (amb calze i fulles). Ensenyarem també a fer un cosmos amb les seves fulles.

S'ensenyarà com estirar pasta de flors per a poder filar els pètals i es treballarà amb pasta sutil per a què aquests semblin el més reals possible.

Es treballaran tots els detalls de la flor a nivel botànic.

S'aprendrà el pintat amb colorants en pols comestibles, sombrejats i com donar tridimensionalitat a la flor amb tons de color.

Sessió 7: Seguretat i control alimentari. Professor: Enric Riera Valls (Cresca - UPC)

En aquesta sessió es tractaran les precaucions higièniques que cal observar per a garantir la inoqüitat dels productes de rebostaria creativa.

La garantia de la inoqüitat dels aliments pot estructurar-se en tres parts:

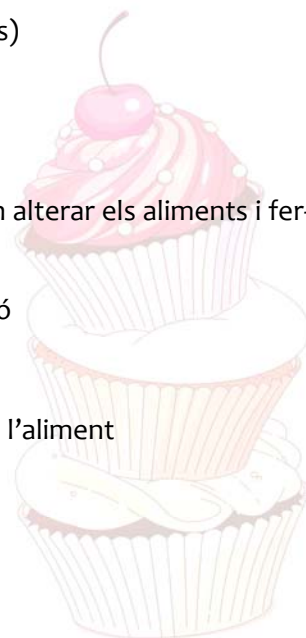
- a) Saber per quins mecanismes un aliment pot deixar de ser inoquo per a les persones que el consumeixen. Dit en altres paraules: Quins perills poden donar-se en l'elaboració, conservació, transport, preparació i consum dels aliments.
- b) Quines precaucions de tipus general cal adoptar, per evitar que els perills existents puguin convertir-se en entrebancs o toxoinfeccions. Aquest grup de precaucions són les aplicables a qualsevol situació d'elaboració d'aliments, sigui quina sigui la seva su naturalesa. Són les anomenades pràctiques correctes d'elaboració, o pràctiques correctes d'higiene o programes de pre-requisits. Pe exemple, la higiene del personal, l'absència d'infestacions o l'ús d'aigua adequada són algunes de les precaucions imprescindibles s'elaboren aliments dolços o salats, líquids o sòlids.

- c) Quines precaucions específiques cal prendre per a cada aliment concret. Per exemple, la llet pasteuritzada, conserva gèrmens que podrien alterar-la i per això ha de guardar-se refrigerada a temperatures controlades. La llet esterilitzada està lliure d'aquests gèrmens i no precisa d'un control de la temperatura d'emmagatzement. Per altres motius, la pasta fresca requereix control de temperatura i la pasta seca no. La identificació d'aquests perills específics i l'adopció de les mesures preventives necessàries per evitar que es materialitzin constitueixen l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC)

Les parts a) i b) es desenvolupen en el curs d'iniciació. En aquest curs es tractaran, de forma més breu, i es desenvoluparà amb més detall la part 3 (APPCC)

D'acord amb aquest plantejament, el contingut d'aquesta sessió serà:

- 1- Resum dels perills que poden donar-se en els aliments
 - a. Perills biològics (fonamentalment, microorganismes)
 - b. Perills químics
 - c. Perills físics
- 2- Resum dels principals tipus de microorganismes que poden alterar els aliments i fer-los perillosos per a la salut.
 - a. Bactèries i formes de controlar la seva multiplicació
 - i. Efecte de la temperatura
 - ii. Efecte de la proporció d'aigua disponible en l'aliment
 - iii. Efecte de l'acidesa de l'aliment
 - iv. Efecte de l'oxigen disponible
 - b. Condicions de destrucció dels microorganismes
 - i. Destruccin pel calor
 - ii. Altres formes de destrucció
 - c. Altres microorganismes: fongs; protozous.
- 3- Alteracions d'origen químic: Tipuss bàsics
 - a. Contaminants potencialment presents en matèries primes i en materials d'envasos.
 - b. Contaminants que poden generar-se en els processos d'elaboració
 - c. Contaminants que poden arribar a l'aliment desde l' ambient de treball.
- 4- Resum d'alteracions de tipus físic: matèries estranyes
- 5- Resum sobre els programes de prerrequisits (o pràctiques correctes d'higiene)



- a. Concepte dels programes de prerrequisits
 - b. Programes essencials
 - c. Organització per a mantenir el control dels programes de prerrequisits
- 6- Anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC)
- a. Identificació dels perills i valoració de la seva gravetat potencial
 - b. Determinar els punts a on han de controlar-se els diferents perills (els anomenats punts de control crític)
 - c. Determinar els criteris i les mesures de control, per a cada punt de control crític. Establir els límits de control per a les variables corresponents. Establir les mesures correctives per als possibles casos de pèrdua de control, per desviacions en el compliment.
 - d. Decidir, organitzar, implantar i mantenir el programa de seguiment en cada punt de control crític.
 - e. Verificar periòdicament l'efectivitat del sistema.
 - f. Establir els documents on es recull la forma de funcionar del sistema i els registres a complir per a tenir constància del seu funcionament efectiu.

Exemples d'aplicació del sistema a productes i processos típics de rebosteria creativa.

Sessió 8: Decoració de galetes. Professora: Aixa Zunino.

Aquesta sessió inclou els següents continguts:

Elaboració i decoració de galetes (repàs): massa, glassa reil o royal icing, fornejat, materials necessaris, tips i trucs per a unes galetes perfectes.

Tècniques: com utilitzar diferents mètodes de decoració combinats per a crear galetes increïbles.

Pintura.

Stencilat (us de plantilles).

Glasseja en volum 2D.

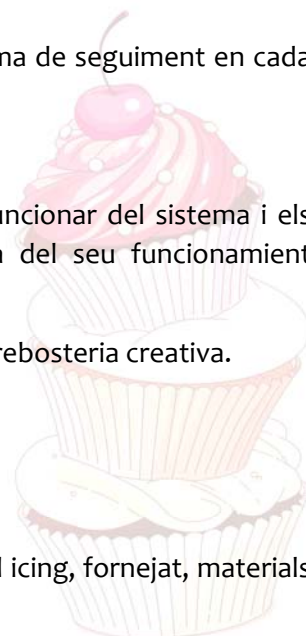
Lace cookies.

Brush embroidery.

Estampat amb segells.

Paper de sucre i/o wafer paper.

Galetes 3D.





Introducció a l'aerografia de cookies.

Beadwork, filigranes decoratives, accents i detalls en glassa.

Textures i efectes: fusta, molsa, envellit shabby chic.

Sessió 9: Iniciació a l'aerografia. Professora: Marielly Parra

La sessió d'iniciació a l'aerografia es divideix en una petita part teòrica i la resta del curs és pràctic:

Coneixement de quants tipus d'aerògrafs existeixen en el mercat i les seves utilitzacions dins del sugarcraft.

Accesoris importants per el millor funcionament de l'aerògraf.

Coneixement dels diferents tipus de compresors.

Tipus de colors per aerografia sobre fondant i glassa i com crear-los.

Desarmament de l'aerògraf i com fer la seva neteja i manteniment.

Exercicis bàsics per a tener un bon domini de l'aerògraf (punts, línies, degradats i difuminats).

Tipus de plantilles, stencils, màscares i com fer-les, i materials a utilitzar (exercicis pràctics).

Realització de les seves propies plantilles (cada alumne realitzarà les plantilles que utilitzarà posteriorment).

Finalment els alumnes pintaran un dummie forrat previament amb fondant utilitzant les plantilles creades.

Per a la perfect realització d'aquest curs cada alumne tindrà un aerògraf i compresor.

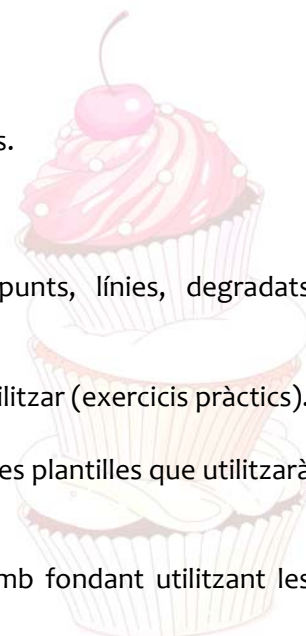
Sessió 10: Pastissos de casament. Professora: Cristina Viu

En aquesta sessió treballarem sobre un pastís de dos pisos, un fals i l'altre real.

Començarem preparant el pis de pastís real, anivellant el pa de pessic i farcint amb la seva crema. Realitzarem la crema tots junts i explicarem com preparar el "ganache" de xocolata i la consistència que necessitem.

Cubrirem el nostre pastís amb la tècnica de bores perfectes i deixarem reposar.

Parlarem breument de com muntar un pastís de més d'un pis i consells de transport i muntatge.



Realitzarem una recepta de glassejat tots junts per seguir a practicar sobre una pissarra, abans de decorar el pastís. Ensenyarem com decorar el pastís amb glassejat amb i sense plantilla previa. En aquest cas, es realitzaran decoracions amb tècniques de "pressure piping", perlae i "brush embroidery" (bordats).

Realitzarem una rosa de paper comestible, parlarem sobre el pape d' arròs i com fer un bon ús.

Cada alumne prepararà la seva plantilla pr passar el disseny al seu pastís.

Decoració del pastís amb glassejat, el primer pis amb el disseny de plantilla ("pressure piping" i perles) i el segon d'estil lliure ("brush embroidery" i "pressure piping").

Muntatge i col·locació de detalls finals.

Sessió 11: Pastissos d'estructura. Professora: Georgia Suter

Eines i materials necessaris per a la realització de les estructures.

Utilització d'un croquis tamany real per a calcular les dimensions de l'estructura.

Com construir una estructura estable.

Aïllament entre estructura i aliment.

Tipus de pa de pessic (molla) recomanable, farcit, i segellat per a pastissos en estructura.

Muntatge correcte del pa de pessic sobre l'estructura.

Tornejat del pa de pessic i possibles solucions per a evitar un error de tall.

Forrat del disseny amb fondant.

Realització de decoracions i/o modelats en fondant.

Consells i trucs varis.



Sessió 12: Pastissos Topsy / Pastissos inclinats. Professora: Berna García

El terme "Topsy Turvy" no té una traducció que ens pugui donar a entendre què significa, no obstant, al veure els pastissos els quals els anomena amb aquest peculiar nom, ens dona una idea de què pot significar: algo inestable, amb moviment, que dona la sensació que pot moure's fins arribar al punt de caure.

Però té el seu secret. Per a realitzar aquest tipus de projectes i, que a més, siguin comestibles comporta un gran repte. El desenvolupament i execució d'una especie de columna vertebral amb càlculs, contrapesos, estabilitat i consistència del principal material a utilitzar: el pa de pessic.

Aquests aprenentatge, a més de jugar amb la gravetat, abordarem tècniques de decoració que donarn la composició final, passant per composició armònica cromàtica i distribució d'elements decoratius que facin del nostre projecte un pastís cridaner.



Treballarem amb pa de pessic.

Tall, farcit i cuberta amb ganache de xocolata.

Allisat amb el ganache de xocolata

Estructura, contrapesos i estabilitat del pastís

Cobertura amb pasta de sucre.

Muntatge i subjecció dels pisos.

Inscripció:

Per a realitzar la reserva i inscripció de les places, cal enviar un mail a: cursos@elmondolcdeclaudia.com

Política de Cancelació:

Per part de l'organització: si el curs es cancel·la per la organització, es farà el reintegrament de l'import abonat per l'alumne fins la data.

Per part de l'alumne: no existeixen possibilitats de reemborsament del que s'hagi abonat, si l'alumne cancel·la la seva assistència al curs.

En cap cas l'organització es farà càrrec de les despeses que pugui tenir l'alumne per a la realització del curs (despeses d'allotjament, vols, dieta, transport).

Important

-Serà imprescindible consultar disponibilitat de les places via email abans d'efectuar la reserva del curs.

-Una copconfirmada la disponibilitat de plaça, es disposa de 3 dies per a realitzar l'ingrés. Si en aquest plaç no s'ha rebut l'ingrés, la plaça quedarà automàticament lliure.

-Les places s'otorgaran en rigorós ordre d'inscripció.

-Els diners abonats seran vàlids únicament per a la data del curs i no és reemborsable.

-La plaça reservada no és transferible a una altra persona en cas de no poder assistir al curs.

-No està permès publicar fotos dels passos realitzats a classe. Sí es poden fer fotos però només poden ser per a ús personal. Es podrà publicar el disseny final de cada sessió al acabar la classe.

-No està permès gravar la classe.

-El fet de realitzar els cursos anteriorment anomenats, NO PROPORCIONA drets sobre el contingut i reproducció idèntica dels mateixos sense el permís de cada professor.



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

-Al ser notificats per email, els participants reben aquestes indicacions i s'entenen per acceptades les condicions aquí descrites.

-Les persones que viatgen des d'altres ciutats i necessiten allotjament, podran reservar, si així ho desitgen, a l'hotel Porta Fira**** (email per a consultes reservasportafira@h-santos.es)

El món dolç
de
Claudia

