



INSTITUTO MACROBIÓTICO
NISHIME

REPOSTERÍA VEGANA, SIN AZÚCAR CON MARCO FONSECA



CURSO ONLINE

www.nishime.org

CURSO ONLINE

REPOSTERÍA VEGANA, SIN AZÚCAR CON MARCO FONSECA

En este curso vas aprender a realizar repostería vegana, sin azúcar de forma sencilla.

Quién lo imparte: Marco Fonseca

Dirección y coordinación: Almudena Montero y Nerea Zorokiain

Precio
45 € iva incluido

Proceso de admisión

No es necesario ninguna formación previa para acceder a este curso. El plazo de matrícula está abierto durante todo el año. El alumno decide cuándo empieza y cuando acaba.

El pago del curso se realizará en su totalidad. Esta formación no dispone de la opción de pago a plazos.

Inscripción

www.nishime.org/formacion-online
+34 848 41 11 06 | info@nishime.org

Cancelación

Una vez realizado el pago y haber accedido a la escuela, no será posible el reembolso del importe del curso.



© Todos los derechos reservados.



**BIENVENIDO/A AL
INSTITUTO MACROBIÓTICO
NISHIME**

Bienvenido/a al INSTITUTO MACROBIÓTICO NISHIME

En Nishime amamos lo que hacemos y por eso, queremos que te sientas como en casa.

Todo tipo de aprendizaje requiere de una toma de decisión, de constancia, de comprensión y mucha práctica.

Nosotras acogemos cada una de estas fases y les ponemos los ingredientes adecuados para que cada persona que llega a Nishime, consiga herramientas para alcanzar sus propósitos.

Sí, cada persona es diferente y tiene unas necesidades particulares, nosotras lo sabemos. Por eso nuestro método de aprendizaje se adapta a cada persona.

De esta forma ofrecemos formación tanto presencial como online: Formación anual en macrobiótica, cursos intensivos y cursos monográficos.

Así, tanto las personas que están dando sus primeros pasos en la práctica de la macrobiótica, como las que quieren seguir formándose pueden encontrar su lugar de aprendizaje en Nishime.

Macrobiótica, significa "Gran vida", y ese es el objetivo que muchas personas queremos alcanzar. Tener una vida plena, sentirte satisfecho, con energía, dirección y alegría.

Esto es lo que ofrece la práctica de la macrobiótica, herramientas para conseguirlo, basadas en el autoconocimiento, en las energía de los alimentos y la relación armónica con el resto de seres y el entorno.

**Conseguir el estilo de vida que deseas
es sencillo si sabes como hacerlo.**

**Aquí te damos las herramientas
y te acompañamos**

¡Ahora es el momento!





CURSO ONLINE
**REPOSTERÍA VEGANA,
SIN AZÚCAR
CON MARCO FONSECA**

¿Qué vas aprender?

El sabor dulce es necesario en una alimentación equilibrada y hay muchas maneras de conseguirlo.

Lo más importante es que elijas ingredientes de buena calidad y aprendas a preparar tus propios postres.

En este curso te mostramos como preparar deliciosa repostería, con todo el dulzor del mundo, pero sin necesidad de utilizar azúcar. Además todas las recetas que vas a aprender son veganas.

- › Cuáles son los efectos del azúcar
- › Qué variedad de endulzantes saludables puedo elegir
- › Cómo preparar pasteles para cumpleaños
- › Cómo preparar helado
- › Cómo preparar creps
- › Cómo preparar tiramisú
- › Cómo preparar magdalenas
- › Cómo preparar el mejor brownie



¿A quién está dirigido este curso?

- › Dirigido a personas que quieran tener hábitos saludables de forma duradera.
- › Que quieran aprender nuevos recursos en la cocina y disfrutar mientras cocinan sus propios alimentos.
- › Personas amantes de la repostería que deseen experimentar y elaborar su propio pan paso a paso.
- › Profesionales que quieran dar un giro a sus recetas, llenándolas de alimentos nutritivos.



Profesor Curso Online



Marco Fonseca

Inicié mis estudios en ingeniería del ambiente, dedicándome más tarde al estudio de la alimentación sana y natural.

Se formó como consultor Macrobiótico en el Instituto Macrobiótico de Portugal. Trabajó en la clínica y el hotel Sha Wellness en Alicante, donde tuvo la oportunidad de aprender con el jefe de cocina del Instituto Kushi de Japón y los cocineros del equipo internacionales para el desarrollo de un concepto de alta cocina macrobiótica.

Trabaja desde hace años como chef y profesor de cocina en el Instituto Macrobiótico de Portugal.

Asesora a restaurantes de todo el mundo para la creación de menús saludables.

Actualmente, colabora con varias escuelas de cocina natural y es formador en varios países, especialmente España, Italia y Suiza.

Cómo lo hacemos

Esta formación está pensada para que el aprendizaje lo puedas hacer a tu ritmo y en el lugar que desees. Sólo necesitas una conexión a internet.

En este curso encontrarás Video-recetas y un e-book en PDF con todas la parte teórica y rectas del curso.

Puedes acceder a la escuela online Nishime el día y a la hora que quieras. Una vez lo hayas completado puedes seguir viendo las clases dentro de la escuela ya que el acceso no caduca en el tiempo.

Tu marcas el ritmo al que realizas el curso. No existe una fecha concreta en la que debas acabarlo.

Para resolver las dudas puedes hacerlo en el foro del curso que encontrarás dentro de la escuela. En el que también participan el resto de alumnos del mismo curso.

De este modo, el aprendizaje y la experiencia es compartida y mucho más enriquecedora.

Todo el contenido se imparte a través de:

- › Clases teóricas: Video-clases
- › Clases prácticas de cocina: Video-recetas
- › E-book con todo el contenido del curso

Programa

1 EFECTOS DEL AZÚCAR Y CÓMO SUSTITUIRLO •

2 RECETAS •

- › Pastel de manzana y canela
- › Crepés de plátano y algarroba
- › Tartaletas o tarta de fresas
- › Pastel semi-frío de frutos rojos
- › Delicias de calabaza y coco
- › Helado de coco
- › Tiramisu de avellana
- › Tarta de cacao
- › Magdalenas de té verde rellenas
- › Albaricoques rellenos de mazapán
- › Gelatina de frutas y galletas
- › Brownie de frutos rojos



OFERTA FORMATIVA

DEL INSTITUTO MACROBIÓTICO NISHIME

Cursos online

Curso de repostería con Marco Fonseca
Curso cómo conseguir que tus hijos tengan una alimentación equilibrada
Curso cómo regular tu peso de forma natural
Curso iniciación a la macrobiótica
Curso cocina macrobiótica y vegana gourmet
Curso postres de navidad

Formación online

Formación Macrobiótica nivel 1
Formación en Fermentación



Formación presencial




Formación Macrobiótica nivel 1
Formación Macrobiótica nivel 2
Formación Macrobiótica nivel 3
Formación en Fermentación

Cursos monográficos presenciales

Amplia oferta cada trimestre

Ronda Obispo Barbazán, 6
31001 Pamplona-Iruña
[Navarra]

 +34 848 41 11 06
+34 654 818 368
 info@nishime.org

 Nishime Instituto Macrobiótico
 Nishimemacro
 Nishime Instituto Macrobiótico

www.nishime.org



INSTITUTO MACROBIOTICO
NISHIME

•