

FACULDADE

LaSalle
Estrela



CURSOS DE EXTENSÃO

Informações  51 9 8608 4872

Curso de Manipulação de Kefir

OBJETIVOS: conhecer, na prática, o kefir e entender sua dinâmica de cuidados e produção de alimentos.

CONTEÚDOS: O que é o kefir, de onde veio? Como cuidar desta bactéria do bem? O que o kefir faz no organismo humano? Que alimentos posso fazer com o kefir de leite? Vamos fazer bolo e ricota?

PÚBLICO-ALVO: Pessoas interessadas no aprendizado sobre kefir.

INSTRUTORA: PróBios Kefir & Saúde

REALIZAÇÃO:

DATA: 29 de outubro de 2018

HORÁRIO: 19h às 22h

CARGA HORÁRIA: 3 horas

INVESTIMENTO: R\$ 50,00 à vista

CERTIFICADO: *Será fornecido certificado a todos os que obtiverem, no mínimo, 75% de frequência.*