



# Massas Frescas

Saborizadas e coloridas naturalmente

**Curso on-line**



# Mamma Mia!!

Um dos cursos mais procurados da escola agora em versão on-line. Uhu!!

Aprenda a fazer massas frescas saborizadas, coloridas naturalmente e com modelagens variadas.

De quebra, ensinarei também o preparo de molhos clássicos e recheios para diversificar suas preparações.

O curso ainda conta com dicas e orientações sobre armazenamento, cozimento e congelamento.

Serão três dias de aulas ao vivo pensadas especialmente para o formato on-line.

## Publico-alvo:

Estudantes de Gastronomia  
Entusiastas  
Empreendedores  
Não precisa de conhecimento prévio

## Informações:

**Categoria:** Curso livre  
**Duração:** 3 dias  
**Carga horária:** 6 Horas  
**Período:** de 19h as 21h  
**Data:** 26, 27 e 29 de julho  
**Segunda, Terça e quinta**  
**Modalidade:** on-line





# Conteúdo Teórico e demonstrativo

Focamos em princípios e técnicas, nossos alunos são estimulados a usarem a criatividade e a pensarem "fora da caixinha".

Em nossos cursos não se reproduz apenas receitas.

## Conteúdo Programático:

### PRIMEIRO DIA - Massas

- Massa de grano duro
- Massa de espinafre
- Massa de curry
- Massa de beterraba
- massa de cacau

### SEGUNDO DIA - Molhos e recheios

#### Molhos:

- Bolonhesa de soja
- Molho branco
- Pesto
- Molho espanhol
- Molho de sálvia

#### Recheios

- Cogumelos
- Recheio de alho poró
- Abóbora assada com nozes
- Chocolate com avelã



## **TERCEIRO DIA - Montagem dos preparos**

- **Massas estampadas**
- **Talharim**
- **Papardelle**
- **Farfalle**
- **Capellete**
- **Ravióli**
- **Rondelle**
- **Lasanha**

### **Falaremos sobre:**

- **Armazenamento**
- **Cozimento**
- **Congelamento**



## Inscrição:

R\$450 à vista por depósito

R\$585 no cartão de crédito em até 12x

## Dados para depósito da inscrição:

Banco Itaú

Agência 8325

Conta corrente 20112-0

CNPJ 20.313.969/0001-20

Larissa Carvalho da Rosa Costa

PIX: 20.313.969/0001-20

## **Políticas do curso**

### **De aulas**

**Receitas podem sofrer alterações de acordo com a disponibilidade de ingredientes.**

**Tanto o cancelamento como transferências de cursos devem ser feitos por escrito, via e-mail contato@agridocegastronomia.com.**

**No caso do cancelamento até 45 dias de antecedência em relação a data da aula, será reembolsado o valor integral do pagamento efetuado, descontando a taxa de inscrição, valor dos uniformes personalizados produzidos e taxas administrativas.**

**Para cancelamento no prazo de 44 dias ou menos que antecedem o início do curso, não haverá o cancelamento e/ou estorno.**

**Pode haver substituição de corpo docente durante o decorrer do curso.**

**O Curso poderá vir a ser cancelado ou sofrer alteração a qualquer momento pela Agridoce Gastronomia, na hipótese de o mesmo não atingir o número mínimo de alunos ou ainda, por motivos excepcionais. Nesses casos, os valores já pagos pelo aluno serão integralmente restituídos.**

**Caso o inscrito não compareça ao curso, a Empresa Agridoce Gastronomia se reserva o direito o direito de não reembolsar qualquer valor previamente pago.**

**A substituição do participante é permitida desde que informada por escrito através do e-mail contato@agridocegastronomia.com. Valores serão adicionados referente ao novo uniforme que precisará ser produzido.**

**Caso o inscrito venha a faltar no curso, não haverá reembolso ou reposição de aula. Pode haver alterações na grade em relação a datas, docentes ou inclusão de algum tema que seja importante para o curso ao longo do ano.**

## **Divulgação de Imagem**

O inscrito autoriza a Empresa Agridoce Gastronomia, de forma gratuita, a utilizar seu nome e imagem para divulgação, por qualquer meio, mídia social, em peças promocionais ou publicitárias.

## **Política de Privacidade**

A Agridoce Gastronomia compromete-se com a segurança de informação de seus clientes em relação aos dados e informações coletadas. Por isso, apresentamos nossa política de privacidade e segurança, que tem por objetivo esclarecer o uso dessas informações.

Navegar no site e inscrever-se nele implica na aceitação total e irrestrita das praticas descritas nesta política de privacidade.

## **Privacidade**

Para aprimorar a prestação de serviços e melhorar continuamente a experiência de navegação, coletamos informações importantes de nossos cliente.

Dados Cadastrais: nossos serviços dependem que você tenha um cadastro. A autorização de envio de mensagens eletrônicas para receber notícias, lançamentos, promoções e e-books será automática.

O cliente poderá ser desativado a qualquer momento, solicitando o descadastro do seu e-mail.

A atualização e fornecimento correto dos dados no ato do cadastramento são de inteira responsabilidade do cliente.

Não compartilhamos dados com outras marcas.

Todas as informações pessoais relativas a membros , assinantes, clientes ou visitantes deste site serão tratadas com concordância com a lei 67/98 de 26 de outubro, lei da proteção de dados pessoais.

## Segurança

Segurança da informação: todas as transações de pagamento, com cartão de crédito, são executadas com a tecnologia SSL (Secure Socket Layer), garantindo que todos os dados pessoais do cliente, tais como endereço, dados do cartão de crédito e histórico de pedidos, jamais sejam divulgados. Essa tecnologia visa impedir que as informações sejam transmitidas ou acessadas por terceiros. Alertamos a todos os cliente que nunca enviaremos mensagens eletrônicas solicitando confirmação de dados.

ATENÇÃO: COM A CONSTANTE EVOLUÇÃO DO MODELO DE NEGÓCIO. A AGRIDOCE GASTRONOMIA RESERVA-SE O DIREITO DE ALTERAR ESTA POLITICA DE PRIVACIDADE A QUALQUER MOMENTO, MEDIANTE PUBLICAÇÃO DA VERSÃO ATUALIZADA NESTE SITE.



**AGRIDOCE**

GASTRONOMIA

[www.agridocegastronomia.com](http://www.agridocegastronomia.com)

(21)96825-1358

[contato@agridocegastronomia.com](mailto:contato@agridocegastronomia.com)

[@agridocegastronomia](https://www.instagram.com/agridocegastronomia)