



TALLERES

Lugar: Departamento de Salud Pública del CUCBA

Informes e inscripción con: Dra. Delia G. González Aguilar y Sra. Leticia Hernández Murillo

Tel: 36820574 Correo electrónico: dep_salud_publica.cucba@hotmail.com



Taller de

Gastronomía internacional

Dirigido a egresados, estudiantes, profesores y público en general. El participante aprenderá las técnicas y herramientas necesarias para que de una manera ágil y sencilla pueda preparar platillos de México, Italia, Asia y panadería europea

Cupo: 20 personas

Costo: \$350.00 por módulo. Incluye material e ingredientes)

Italia

11-12 de junio

México

14 de septiembre

Panadería europea

27-29 de junio

Asia

19 de octubre

Manejo higiénico de los alimentos

25-26 de junio

Dirigido a egresados, estudiantes y público en general. Los participantes aprenderán sobre el manejo higiénico de los alimentos creando una cultura de higiene, cuyo efecto será mejorar la calidad y competitividad de su servicio de alimentos.

Cupo: 20 personas

Costo: \$400.00 (incluye manual)





Cata maridaje y vinos de mesa


14 de junio

Dirigido a egresados, estudiantes, profesores y público en general. El participante conocerá y analizará las principales características del vino, sus atributos y las diferentes opciones de maridaje, así como los elementos de una cata.

Cupo: 20 personas

Costo: \$350.00 (incluye vinos y quesos)

Análisis sensorial de distintos métodos de extracción: Prensa francesa, Chemex, Sifón japonés, V60, Aeropress, Espresso



13 de septiembre

Dirigido a egresados, estudiantes, profesores y público en general.

El participante podrá describir y analizar con la percepción de los sentidos las características, atributos de los cafés preparados con distintos métodos de extracción.

Cupo: 25 personas.

Costo: \$200.00 (Incluye los distintos tipos de café).

Cata de café mexicano



27 de septiembre

Dirigido a egresados, estudiantes, profesores y público en general.

El participante aprenderá la técnica de catación para distinguir las características de un buen café mexicano.

Cupo: 25 personas.

Costo: \$200.00 (Incluye los distintos tipos de café).



Análisis sensorial de vinos. Casa Madero

28 de septiembre

Dirigido a egresados, estudiantes, profesores y público en general. El participante conocerá y aplicará los fundamentos de análisis sensorial que le permitan conocer las propiedades organolépticas de 4 vinos de Casa Madero. los aspectos metodológicos del análisis sensorial de vinos y aplicaciones prácticas y sensoriales del vino.

Cupo: 25 personas.

Costo: \$250.00 (incluye vinos).