

CURSO-TALLER COCINA NAVIDEÑA



Aprende a elaborar una cena completa de navidad, con platillos tradicionales y modernos

DESCRIPCIÓN:
El curso de cocina navideña es ideal para sorprender a su familia



FECHAS DEL CURSO:
2, 9, y 16 de diciembre

HORARIO:
VIERNES DE 13:00 A 16:00 HORAS.

MODALIDAD:
Presencial

CUPO LIMITADO.

Informes:

8183405700
8180889225

UHA.EDU.MX



CURSO-TALLER COCINA NAVIDEÑA

Temario:

Clase 1

- Pechuga de pavo en salsa de arándanos.
- Crema de nuez y parmesano.
- Clericot

Clase 2

- Pierna de cerdo en adobo de mandarina
- Crema de papa con tocino
- Ponche Mexicano (adicional mermelada de ponche)

Clase 3

- Espagueti al ajo en cuatro quesos.
- Gelatina de frutas al vino tinto.
- Ensalada de manzana con nuez.

Instructor


Lic. Nut Jesús Alberto Hernández Vega.

Inversión:

Público en general	-----	\$ 2,000.00
Alumnos UHA	-----	\$ 1,800.00

Primer pago al inscribirse: \$ 1000

Liquidar el curso antes del 2 de diciembre del 2022.



Este curso de cocina te incluye:
-Recetario e ingredientes.
-Un platillo completo de los que se cocinará en la clase
-Diploma de participación con un valor curricular de 9 horas.

Jesús Alberto Hernández Vega



- ◆ **Licenciado en Nutrición**
- ◆ **Curso de Gastronomía Mediterránea (Valencia, España)**
- ◆ **Docente universitario en las licenciaturas:**
Administración culinaria, Técnico en Artes culinarias, Nutrición y Artes culinarias, Hotelería y Turismo, Nutrición
 - ◆ **Asignaturas impartidas:**
Gastronomía Nacional, Gastronomía Internacional, Gastronomía Vegetariana, Gastronomía Deportiva, Dietología gastronómica, Ingeniería de alimentos, Costeo de alimentos y bebidas, Gastronomía I, Gastronomía II.
- ◆ **Cursos /Talleres como instructor:**
 - ◆ Taller de gastronomía saludable
 - ◆ 1º Taller de mermeladas funcionales y saludables
 - ◆ 2º Taller de mermeladas funcionales y saludables
 - ◆ 1º Taller de mermeladas terapéuticas
 - ◆ 1º Taller de mermeladas terapéuticas y conservas navideñas