

## CURSO

### Recetas de 30 min o menos II.

### Cocina para ejecutivos y ejecutivas

<b>Reseña del programa</b>	Proporciona a mujeres y hombres ejecutivos, técnicas y tips para poder preparar alimentos gourmet en 30 minutos o menos, ya que para este grupo de profesionales el tiempo es un recurso muy valioso.		
<b>Expositora</b>	Chef María Elena Eroza Varela		
<b>Curriculum del expositor</b>	Egresada del Diplomado para la Formación del Chef de la Universidad Iberoamericana. Postgrado en The California Culinary Academy en San Francisco California. Ha tomado cursos de Food on Film Seminars en Minneapolis, International Culinary Professional en San Diego, Cocina Francesa en la Universidad Anahuac y Cocina Mexicana en el Instituto Letty Gordon. Ha trabajado en Nestle como Jefe de Marketing Culinario y como estilista de Alimentos Economa. Actualmente es Docente del módulo de Estilismo de Alimentos y Garde Manger en el Diplomado para la Formación Integral del Chef.		
<b>Perfil de ingreso</b>	Personas ejecutivas que deseen aprender a preparar recetas gourmet en poco tiempo para su alimentación personal o para su familia		
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar los productos con los que regularmente cuenta que puede utilizar para preparar alimentos</li> <li>• Identificar los lugares donde pueden adquirir productos y la manera en como adquirirlos</li> <li>• Preparar platillos gourmet en 30 minutos o menos</li> <li>• Servir los alimentos con una presentación agradable a la vista</li> </ul>		
<b>Contenido temático</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chilapas de camarón</li> <li>• Fideo seco</li> <li>• Lomo al tamarindo</li> <li>• Salsa taquera</li> <li>• Fresas bicentenario</li> <li>• Tlacoyos miniatura</li> <li>• Caldo de hongos con aroma de epazote</li> <li>• Albóndigas de pescado</li> <li>• Guacamole</li> <li>• Crema de zapote y cítricos</li> <li>• Escamoles en tostadas</li> <li>• Sopa de lima</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cochinita pilbil</li> <li>• Salsa de habanero</li> <li>• Margaritas de tuna</li> <li>• Fondue de cuitlacoche</li> <li>• Sopa de Milpa</li> <li>• Brochetas de camarón en salsa de jamaica</li> <li>• Salsa de mango</li> <li>• Dulce de jícama</li> <li>• Aguachile</li> <li>• Arroz a la mexicana</li> <li>• Pescado veracruzana</li> <li>• Quesillo taquero</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Macarrones poblanos</li> <li>• Pozole de pollo</li> <li>• Salsa de cacahuete y mezcal</li> <li>• Buñuelos con baño de cajeta</li> <li>• Aguacate con su relleno de plátano macho</li> <li>• Crema de calabacitas y queso de cabra</li> <li>• Lomo al tamarindo</li> <li>• Salsa macha</li> <li>• Natilla de pimienta gorda</li> <li>• Salsa verde tradicional</li> </ul>
<b>Informes</b>	Julio A. Martínez Castillo Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7249 julio.martinez@ibero.mx		
<b>Coordinador del área</b>	Mtro. Héctor de la O Godínez Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7601 hector.delao@ibero.mx		

La Universidad Iberoamericana se reserva el derecho de posponer o cancelar los programas. Todos los alumnos de la Dirección de Educación Continua quedan regidos por los reglamentos generales de la Universidad Iberoamericana, así como de los reglamentos particulares internos.