

CURSO

Taller de Cocina Tradicional Española y Tapas

Reseña del programa	Con la finalidad de acercar a los interesados a la gastronomía internacional, este taller permite a los participantes aprender de forma práctica y divertida la preparación de las conocidas tapas españolas, que además serán acompañadas con un menú de cocina española tradicional. Todo en un ambiente de confianza personalizado.
Expositora	Chef Sofía Guadarrama Slawinska
Currículo de la expositora	Egresada del diplomado para la Formación integral del chef por la Universidad Iberoamericana. En el ámbito profesional es chef de cocina fría del restaurante Café 22. Ha participado como invitada en el programa Cocina transmitido por canal 11. Actualmente, participa en el área de intercambios de la Universidad Iberoamericana como expositora de gastronomía a alumnos extranjeros. Asimismo, es propietaria de Sofía Slawinska Eventos.
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> · Aprender de forma práctica y divertida realizar las conocidas tapas españolas así como un menú de cocina española tradicional
Contenido temático	<ul style="list-style-type: none"> · Croquetas de jamón serrano · Papas bravas con alioli · Calamares fritos · Gazpacho con cereza · Ensalada de lechugas · Rabo de toro
Informes	<p>Julio A. Martínez Castillo</p> <p>Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7249</p> <p>julio.martinez@ibero.mx</p>
Coordinador del área	<p>Mtro. Héctor de la O Godínez</p> <p>Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7601</p> <p>hector.delao@ibero.mx</p>

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.