

## CURSO

### Taller de panadería

<b>Reseña del programa</b>	En un ambiente de confianza, profesional y personalizado, el participante aprenderá de forma práctica y divertida las técnicas, procedimientos y métodos de preparación de la panadería básica para su consumo cotidiano.
<b>Expositora</b>	Sofía Slawinska
<b>Currículo de la expositora</b>	Egresada del diplomado para la Formación integral del chef por la Universidad Iberoamericana. Ha participado como invitada del Canal 11 en la sección de cocina del programa "Las mañanas en el once", compartiendo algunas de sus recetas de cocina polaca. Actualmente es propietaria de Sofía Slawinska Eventos y participa en el área de intercambios y en la Dirección de Educación Continua de la Universidad Iberoamericana como Chef instructora.
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Aprender de forma práctica y divertida las técnicas y preparación de la panadería básica y de uso diario.</li> </ul>
<b>Contenido temático</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Masa madre</li> <li>· Masa fresca</li> <li>· Bolillos</li> <li>· Baguette frutos secos</li> <li>· Focaccia</li> <li>· Bollos rellenos de queso crema</li> </ul>
<b>Informes</b>	<p>Julio A. Martínez Castillo Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7249 julio.martinez@ibero.mx</p>
<b>Coordinador del área</b>	<p>Mtro. Héctor de la O Godínez Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7601 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.