

CURSO

Cocina vegetariana gourmet

Reseña del programa	Programa práctico que permite conocer y preparar recetas vegetarianas tipo gourmet, además propone cómo armonizarlas adecuadamente con el correcto tipo de vino.
Expositor	Chef Héctor de la O
Currículum del Expositor	Lic. en Administración Hotelera. Cursó el Diplomado para Chef en la Universidad de Turismo y Ciencias Administrativas y Cocina Mexicana en el Centro Culinario Ambrosia así como Diplomado para la Formación del Sommelier y Fundamentos de Nutrición en la Universidad Iberoamericana. Actualmente coordina el diplomado para la Formación del Chef y el área de Gastronomía de la Universidad Iberoamericana.
Perfil de ingreso	Personas interesadas en adquirir conocimientos sobre la preparación de platillos de cocina vegetariana y su armonización con vinos.
Objetivos	Al finalizar el Diplomado el alumno será capaz de: <ul style="list-style-type: none"> · Conocer técnicas prácticas para la creación de platillos vegetarianos · Realizar recetas de cocina vegetariana · Tener fundamentos y conocimientos para armonizar los platillos preparados con vinos
Contenido temático	<ul style="list-style-type: none"> · Recetas prácticas · Aspectos generales del vino · Armonización de vinos con la cocina vegetariana
Informes	<p>Julio A. Martínez Castillo</p> <p>Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7249</p> <p>julio.martinez@uia.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@uia.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.