

## CURSO

### Taller de tapas españolas

<b>Reseña del programa</b>	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. Todo en un ambiente de confianza personalizado.
<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 realizar las conocidas tapas españolas así como un menú de cocina española tradicional</li> </ul>
<b>Contenido temático</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Croquetas de jamón serrano</li> <li>· Papas bravas con alioli</li> <li>· Calamares fritos</li> <li>· Gazpacho con cereza</li> <li>· Ensalada de lechugas</li> <li>· Rabo de toro</li> </ul>
<b>Informes</b>	<p>Julio A. Martínez Castillo</p> <p>Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7249</p> <p>julio.martinez@ibero.mx</p>
<b>Coordinador del área</b>	<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.