



CURSO

Manos en la masa

(en colaboración con Fundación Cultural Armella Spitalier)

Reseña del programa	Permite conocer los orígenes del maíz y su proceso para poder llegar a la elaboración de los tradicionales tamales. Se propone el uso de ingredientes prehispánicos y variantes en los rellenos y en las envolturas. Las recetas son fundamentalmente vegetarianas, por lo que para la nueva cocina son interesantes las posibilidades que proceden de nuestros antepasados.
Expositora	Beatriz Ramírez Woolrich
Currículum de la expositora	Cocinera e investigadora gastronómica. Licenciada en sociología y Maestría en Diseño Industrial. Doctora en Antropología de los alimentos, tallerista y conferencista. Propietaria de "Tamales Especiales"
Perfil de ingreso	Personas interesadas en dar variedad al negocio de los tamales o simplemente que guste de conocer nuevas formas de preparar lo clásico.
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> · Obtener el conocimiento de los orígenes del maíz y su proceso para poder llegar a la elaboración de los tradicionales tamales con ingredientes de origen prehispánico. · Conocer la importancia histórica de los tamales · Distinguir la técnica de elaboración · Conocer las diferentes técnicas de elaboración y envoltura · Elaborar tamales al estilo prehispánico
Contenido temático	<ul style="list-style-type: none"> · El maíz · Tamales prehispánicos · Variedades del tamal · Elaboración
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.