

## CURSO

### Cocina a la Turca

<b>Reseña del programa</b>	Mostrará la forma de preparación original de diferentes platillos de la cocina turca, proporcionando una valiosa experiencia culinaria a los interesados en la gastronomía de este bello país.
<b>Expositora</b>	Terry Dana
<b>Currículum de la expositora</b>	Terry Dana nació en Estambul, Turquía. A los seis años, su familia se trasladó a la ciudad de México, donde reside actualmente. Desde su infancia, olió y saboreó una gran diversidad de especias en su casa natal. Su pasión por el paladar y la comida turca han sido partes integrales de su vida. Ha impartido múltiples cursos de cultura y gastronomía en México y Turquía.
<b>Perfil de ingreso</b>	Estudiantes de gastronomía, nutrición / Chefs nacionales e internacionales / Todo público interesado en sabores mediterráneos
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Distinguir especies utilizadas en la comida turca</li> <li>· Preparar platillos</li> <li>· Entender recetas culinarias propias a Turquía</li> </ul>
<b>Contenido temático</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Introducción cultura</li> <li>· Ingredientes y semillas</li> <li>· Iniciación a la cocina</li> <li>· Recetas</li> <li>· Preparación</li> </ul>
<b>Informes</b>	<p>Julio A. Martínez Castillo</p> <p>Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7249</p> <p>julio.martinez@uia.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@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.