



*Ateliers culinaires*

**COCINANDO PARA REGALAR**

Inicio: **17 de noviembre, 2022**



## *Ateliers culinaires*

# **COCINANDO PARA REGALAR**

Los *Ateliers culinaires* son talleres magistrales prácticos dirigidos para amantes de la cocina que tienen conocimientos básicos, pero que desean aprender a preparar recetas icónicas de la repostería y gastronomía mundial, apoyados en la guía de un chef profesional experto en la materia, lo cual les permitirá desarrollar habilidades, destrezas y experiencia que se transformen y plasmen de manera creativa en un platillo, logrando así conquistar y sorprender el paladar de sus invitados y comensales.

+52 (55) 4877 9213

extensionuniversitaria@cessa.edu.mx |  

[www.cessa.edu.mx](http://www.cessa.edu.mx)

### ¿De qué trata?

| Aprender a elaborar alimentos que puedes regalar a tus seres queridos.

### ¿A quién va dirigido?

| Todas aquellas personas con interés de crear sus propios regalos navideños comestibles.

### Tutora

| Chef Gina Torres

La maestra Gina Torres cuenta con una Maestría en Servicios de Alimentación Institucional por CESSA Universidad, así como con un Diplomado de Especialización en Cultura y Gastronomía Mexicanas por la Escuela de Gastronomía Mexicana.

Realizó cursos de especialización y su estancia profesional en ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, en Parma, Italia.

Actualmente forma parte de nuestro claustro docente y ha sido profesora titular de varios cursos de cocinas.

+52 (55) 4877 9213

extensionuniversitaria@cessa.edu.mx |  

www.cessa.edu.mx

## ¿Qué voy a aprender?

- | Panqué especiado
- | Galletas de *fruitcake*
- | Trufas de chocolate al whiskey
- | Pesto tradicional
- | Pesto de cilantro con chile
- | Mostaza de peras
- | Limoncello

👉 Fecha: **17 y 24 de noviembre, 2022**

🕒 Horario: **9:00 a 13:30 hrs.**

👥 Modalidad: **presencial**

📅 Duración: **9 horas | 2 sesiones**

📍 **Campus San Ángel**

💰 Inversión: **\$1,100.00 pesos mexicanos**

## ¿Qué necesito?

| Dado que es un taller teórico-práctico, es necesario contar con un mandil de peto alto, cuchillos de cocina con filo, traer el cabello recogido, uñas cortadas, zapatos antiderrapantes y un tupper o contenedor

## Requisitos de ingreso

- Llenar la solicitud de admisión  
<https://www.cessa.edu.mx/proceso-admision-online>
- Hacer el pago de inscripción

📞 +52 (55) 4877 9213

extensionuniversitaria@cessa.edu.mx |  

[www.cessa.edu.mx](http://www.cessa.edu.mx)