



Verano 2022

PARA PREUNIVERSITARIOS

Curso repostería y pastelería

Aprende a preparar varias recetas de postres y pasteles con los cuales podrás sorprender a tus amigos o consentir a tu familia.
¡Deja salir al chef que llevas dentro!

Semana 1

Galletas | Galletas de chispas de chocolate blanco y matcha. Alfajores.
Gelatinas | Gelatina de mazapán. Gelatina de yogur y frutos rojos.
Tartas | Tarta de chocolate y caramelo salado. Tarta de limón amarillo y frambuesa.

Semana 2

Masas batidas | Brownies. Madeleines con casco de chocolate.
Merengue | Pavlova de frutos rojos. Flan de queso.
Cupcakes | Base chocolate, betún y decoración.

Semana 3

Postre americano | Cheesecake, mermelada de fresa y albahaca.
Panqués | Panqué cebra choco-vainilla/ baño choco-avellana. Panqué de limón y blueberry.
Crepas | Elaboración de masa de crepas y rellenos.

Semana 4

Helado | Base de helado (helado de dulce de leche). Elaboración de forma tradicional.
Pastel tradicional | Pastel de zanahoria con betún de queso. Figuras de mazapán.
Pastel completo | Drip cake: base de pastel, embetunado y decoración.

Se imparte en:

📍 Campus Estado de México

Chef instructor:

Campus Estado de México | **Rodrigo Jaimes**

Fechas y horarios:

📍 Campus Estado de México
Miércoles a viernes de 10:00 a 14:00 hrs.
Del 22 al 24 de junio de 2022
Del 29 de junio al 1° de julio de 2022
Del 6 al 8 de julio de 2022
Del 13 al 15 de julio de 2022





Verano 2022

PARA PREUNIVERSITARIOS

Curso moctelería

La elaboración de un buen coctel es la suma de varios factores: buenos ingredientes, la selección del vaso ideal, exactitud y orden en la preparación de un coctel, técnica y sobre todo talento del mixólogo.

¡Aprende a preparar varios cocteles sin alcohol y sorprende a tus amigos en tu siguiente fiesta!

¿Qué aprenderé en este curso?

- La importancia de los sentidos
- Diversidad de sensaciones y sabores
- Las herramientas del bar y su uso
- La variedad de cristalería de un bar y la importancia de su diseño
- Ingredientes básicos para elaborar cocteles
- Técnicas para construir un coctel
- Prácticas de bar y *flair bartending*
- Diseño de cocteles personalizados

Se imparte en:

📍 Campus Estado de México

Instructores:

Campus Estado de México | Lorena Vergara

Fechas y horarios:

📍 Campus Estado de México

Martes a jueves de 10:00 a 14:00 hrs.

Del 28 al 30 de junio de 2022

Del 12 al 14 de julio de 2022





Verano 2022

PARA PREUNIVERSITARIOS

Curso redes sociales y creación de contenido

Las redes sociales evolucionan día con día a través de la incorporación de diversos formatos de diseño y creación de contenido, pero también en el surgimiento de nuevas plataformas. Sin duda, el crecimiento de uso y consumo de redes sociales va al alza, y para muestra TikTok; así que si quieres pulir tus estrategias de comunicación e interacción, saber cómo diseñar contenido interesante y que se vuelva viral, esta es tu oportunidad de **iperfilate para convertirte en influencer!**

¿Qué aprenderé en este curso?

- ¿A quién le hablo? Conoce a tu público
- ¿Qué le gusta a mi audiencia? Define su *customer journey*
- ¿Cómo me pueden conocer? Identifica tus redes y define tu propia estrategia digital
- ¿Cómo le hablo a mi público?
- ¿Qué publico? Creación de contenido y campañas en *social media*
- ¿Quién es un *influencer*?
- Responsabilidad social en las redes sociales

Se imparte en:

📍 Campus Estado de México

Instructor:

Gabriela Valdiosera | Consultora en marketing digital y social media; especialista en marketing y ventas.

Fechas y horarios:

📍 Campus Estado de México

Martes a jueves de 10:00 a 14:00 hrs.

Del 28 al 30 de junio de 2022

Del 12 al 14 de julio de 2022





Verano 2022

PARA PREUNIVERSITARIOS

Curso planeación y diseño de mesas para eventos

Hoy en día los eventos se han transformado y sofisticado por lo que han surgido áreas de oportunidad para microempresarios que buscan ofrecer experiencias únicas a sus clientes a través de la planeación, diseño y montaje de diversas mesas que van desde los tradicionales postres hasta un sinfín de posibilidades.

¡Aprovecha esta oportunidad para aprender las tendencias de este negocio y atrévete a emprender!

¿Qué aprenderé en este curso?

- El mundo de los eventos, su historia y evolución
- Servicios básicos y adicionales en eventos
- Creación de experiencias complementarias
- Diseñando mi negocio de barras: qué comprar, dónde comprar, a quién le vendo y dónde me anuncio
- Presupuestos y costeo
- Práctica para la creación de mi propio negocio

Se imparte en:

📍 Campus Estado de México

Instructores:

Karla Martínez Reppert | Propietaria de MAREGA, empresa especializada de banquetes y catering.

Fechas y horarios:

📍 Campus Estado de México

Miércoles a viernes de 10:00 a 14:00 hrs.

Del 22 al 24 de junio de 2022

Del 6 al 8 de julio de 2022





Verano 2022

PARA PREUNIVERSITARIOS

Curso creación de huertos urbanos

¿Sabías que puedes cultivar tus propias verduras en un pequeño espacio en casa?
La creciente inquietud de comer más **natural** ha potenciado el crecimiento de **huertos caseros o urbanos**, ya que sin importar si vives en un departamento, hoy puedes cultivar en casa algunas hierbas aromáticas, hortalizas, frutas, legumbres y/o verduras a través de diversas técnicas.

¿Qué aprenderé en este curso?

- ¿Qué es un huerto urbano?
- Tipos de huertos urbanos, su importancia e impacto
- Materiales y alternativas caseras para elaborar mi huerto urbano
- Semillas, historia y variedades de vegetales
- Siembra, germinación y trasplante
- Control de plagas y enfermedades
- Elaboración de sustratos caseros y fertilizantes
- Manejo y cosecha del huerto

Fechas y horarios:

📍 Campus Estado de México

Martes a jueves de 10:00 a 14:00 hrs.

Del 21 al 23 de junio de 2022

Del 5 al 7 de julio de 2022

Se imparte en:

📍 Campus Campus Estado de México

Instructores:

Israel Alvarado | Apasionado agricultor con más de 12 años de experiencia. Socio fundador y director de producción de Ome Huerto.





Verano 2022

PARA PREUNIVERSITARIOS

Curso floristería y decoración de eventos

La sofisticación y especialización de los eventos requiere del cuidado de cada uno de los detalles del mismo, siendo las flores uno de los elementos decorativos más llamativos y elegantes, motivo por el cual el negocio de este tipo de servicios ha crecido exponencialmente en los últimos años. Aprende a diseñar centros de mesas y hermosas decoraciones, que incluso se pueden convertir en tu propio negocio.

¿Qué aprenderé en este curso?

- El negocio de las flores
- Tipos de flores, temporalidad y cuidado
- Tipos de arreglos
- Tipos de eventos y decoraciones
- Básicos para emprender un negocio de flores
- Creación de un proyecto de negocio

Fechas y horarios:

📍 Campus Estado de México

Martes a jueves de 10:00 a 14:00 hrs.

Del 21 al 23 de junio de 2022

Del 5 al 7 de julio de 2022

Se imparte en:

📍 Campus Campus Estado de México

Instructores:

Diana García | propietaria de Mikela Atelier, firma especializada en diseño y ambientación de eventos.

