

CURSO DE COCINA INFANTIL

EDUCACIÓN CONTINUA

IBERO[®]
TORREÓN



RECETAS A PREPARAR:

1. Panque de elote
2. Pizza de hongos
3. Spaguetti carbonara
4. Crepas
5. Cerdo agridulce
6. Empanada gallega
7. Galletas de avena
8. Lasagna de tres quesos y jamón
9. Mini cheesecake

Se trabajará en la Cocina de Nutrición que cuenta con todas las medidas de seguridad.

Son recetas sencillas que no requieren de material peligroso.

Personal a cargo de los niños

*“Durante la preparación de alimentos los niños están usando sus destrezas motoras finas y gruesas, a la hora de remover, verter, mezclar, y triturar”
¡Una actividad muy divertida con múltiples beneficios para ellos!*

Fechas: del 7 de marzo al 11 de abril

Duración: 18 horas presenciales

Para niños de 9 a 12 años

Horario: martes de 16 a 19 horas.

Inversión total: \$1,900+IVA

Expositor: Chef Pablo Lozoya

¡20% de descuento a hijos de egresados!

Descuento especial para hermanitos

Inscripciones al 7-05-10-55 y 66.

Informes sobre inscripciones al: (871) 7-05-10-55 y 66. centro.kino@iberotorreon.edu.mx

laura.luna@iberotorreon.edu.mx F/ Diplomados y Cursos Ibero Torreón www.iberotorreon.edu.mx

La Universidad se reserva el derecho de cancelar o posponer los programas que no cumplan con el mínimo de alumnos inscritos.