

talleres
CULINARIOS
HISTORIAS, AROMAS Y SABORES

CENA NAVIDEÑA CONTEMPORÁNEA

Las celebraciones decembrinas siempre son un pretexto para reunirnos y disfrutar, siendo la cocina y el compartir la mesa un momento inolvidable por lo que nos preocupamos por cuidar todos los detalles y sorprender a nuestros familiares, amigos e invitados, buscando preparar recetas novedosas con un toque gourmet.

Duración: 1 sesión de 2 hrs.	Acceso: On demand
Sede: Campus virtual	Horario: Flexible
Modalidad: En línea	Inversión del taller: \$550.00 M.N.*

Requisitos:

- Contar con equipo de cómputo
- Conexión a internet de buena velocidad
- Manejo de programas y paquetería básica de Microsoft Office
- Cuenta personal de correo electrónico

Proceso de inscripción:

- Llenar la solicitud de admisión
<https://www.cessa.edu.mx/registro-talleres-culinarios>
- Enviar tu documentación
- Realizar el pago de inscripción

*El precio incluye IVA y está expresado en pesos mexicanos
Programa y precio sujeto a cambios sin previo aviso

Dirigido a:

Toda persona interesada en conocer la historia, tradiciones, usos y costumbres que distinguen a la época navideña de México, descubriendo también platillos novedosos que utilicen ingredientes de la temporada.

Objetivo general:

Reconocer las principales características históricas y culturales de la celebración navideña, que sirvan de contexto para desarrollar recetas contemporáneas para enmarcar esta celebración.

Temas del taller:

- Panorama histórico y cultural de la celebración de la Navidad en México: usos, costumbres y principales rituales celebrados en México.
- Principales ingredientes, métodos de preparación y platillos de la época.
- Recetas clásicas navideñas:
 - Crostini de higo, anchoa y nueces
 - Sopa de apio rostizado con ajo y jamón serrano
 - Ensalada de manzana con betabel
 - Pechuga de pavo rellena y glaseado de marsala con dos guarniciones
 - Trufas de dátil y frutos secos

Instructores:

MTRA. AMALIA SÁNCHEZ

- Doctorante en Antropología, así como de Historia y Literatura.
- Será nuestra guía para descubrir los aspectos históricos y culturales de estas celebraciones.

CHEF GINA TORRES

- Cuenta con una carrera universitaria en Administración de Restaurantes y una especialidad en Cultura y Gastronomía Mexicana.
- De la mano de la Chef aprenderemos a preparar estas novedosas recetas.