



**Taller de
Cocina
Saludable**

Sábado 20 de mayo

25
años
UNLA

Taller de Cocina Saludable

Duración: 4 horas

Fecha: sábado 20 de mayo de 2017

Horario: 10:00 a 14:00 horas

Objetivo:

Los participantes aprenderán sobre cómo sustituir algunos productos animales con productos vegetales, diferentes técnicas de cocción y aprovechamiento de los ingredientes para generar una cocina más saludable, sin sacrificar el sabor.

Dirigido a:

Aficionados con interés en la materia.

Contenido:

- Wraps vegetarianos con aderezo de aguacate y miel
- Albóndigas de pollo con ensalada tibia de papa
- Hamburguesas de frijol con chips de betabel
- Sopa minestrone italiana

Taller de Cocina Saludable

Reseña Curricular:

Ana Laura Gutiérrez Suárez

Egresada de la licenciatura de la Universidad Latina de América. Es copropietaria de Caponata Horno Italiano. Se ha desarrollado en la producción y elaboración de platillos en el Club de Golf Tres Marías y Banquetes y Eventos Doña Elodia.

Ha desarrollado el diseño de menús y capacitado a diferentes restaurantes para su apertura entre ellos el Restaurante Xantino, Banquetes Expresiones Gourmet y Centro Turístico Puentecil.

Costos:

\$550 por persona.

\$750 por dos personas (promoción)

Taller de
**Cocina
Saludable**



Mayores informes
Universidad Latina de América
Manantial Cointzio Norte 355, Fracc. Los Manantiales.
C.P. 58170, Morelia, Michoacán, México

www.unla.mx/educacioncontinua
informes@unla.edu.mx

Tel. 01 (443) 322 1500 ext. 1185, 1064, 1101, 1116, 1187
01 800 700 UNLA

“Al Bienestar por la Cultura”