



PRIMAVERA 2025

GASTRONOMÍA Y COCINA

Taller en cocina básica y técnicas
Principiantes

JOSÉ LUIS LEYVA

Martes 4:00 a 7:00 pm

8 sesiones 3hrs.

INICIO SUJETO A CONSOLIDACIÓN DEL GRUPO CON MINIMO DE PARTICIPANTES

Embárcate en un viaje culinario que te llevará desde los fundamentos de la cocina hasta técnicas básicas que te permitirán dominar una amplia variedad de recetas. Este taller está diseñado para aquellos que desean aprender a cocinar con confianza y creatividad.

Formato: 2 recetas por sesión, enfocado en técnicas clásicas y accesibles.

Clase 1: Introducción.

Clase 2: Técnicas de cocción básicas.

Clase 3: Arroz y pastas.

Clase 4: Sopas y cremas.

Clase 5: Proteínas básicas I (pollo).

Clase 6: Proteínas básicas II (pescado).

Clase 7: Postres simples.

Clase 8: Cena de Graduación.

BENEFICIOS:

- Aprende en un entorno práctico y dinámico.
- Materiales y recetas detalladas proporcionadas en cada sesión.
- Mejora tus habilidades para cocinar en casa o para emprender.
- Incrementa tu confianza en la cocina con técnicas profesionales.

JOSE LUIS LEYVA: Chef profesional con más de 10 años de experiencia en la industria gastronómica, especializado en la producción de banquetes y la enseñanza culinaria. Formado en Guadalajara, España y Monterrey, cuenta con un enfoque único que combina técnicas tradicionales con tendencias modernas. Su trayectoria incluye colaboraciones con reconocidos proyectos de gastronomía en Monterrey y Torreón.

INICIO DE AGENDA SUJETO A CONSOLIDACIÓN DEL GRUPO

AGENDA

FEB.	4, 11, 18, 25	\$3,000
MZO.	4, 11, 18, 25	

GÓMEZ MORÍN 1000 SUR COL. CARRIZALEJO
GARZA GARCÍA, N.L. C.P. 66254 TEL. (81)5000-4650
ica@mater.edu.mx / www.icamater.com
PRECIOS SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO