



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA  
CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS BIOLÓGICAS Y AGROPECUARIAS  
DEPARTAMENTO DE SALUD PÚBLICA  
Y LA LICENCIATURA EN CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

Invitan al;

**Curso-Taller de Actualización**

**“Elaboración de pastas frescas con harinas de trigo, maíz y papa”**

Curso-Taller semi-presencial

**Objetivo:** Elaborar pastas frescas utilizando diferentes porcentajes de harina de maíz o papa conservando las características de una pasta hecha 100% de trigo.

**Duración:** 20 hrs.

**Fechas:** 1 y 8 de junio del 2017.

**Dirigido a:** Estudiantes, egresados y profesores de la Licenciatura en Ciencia de los Alimentos, carreras afines y público en general.

**Cuota de recuperación:** \$ 300 pesos (cubrir al inscribirse), incluye manual, material necesario para la elaboración de las pastas y constancia de asistencia al curso-taller.

**Cupo:** 25 personas

**Lugar:** Edificio “X” (Laboratorio de Gastronomía) del CUCBA

**Inscripciones;**

Secretaria, **Lety** del Departamento de Salud Pública  
Mayores informes ext. 33288 con el M.C. Severiano Patricio