



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