



ISU universidad

Curso / Presencial

TU BAR EN CASA

SEGUNDA PARTE

6 sesiones de 4 h (total 24 h)



OBJETIVOS



- Conocer técnicas de mixología básica como la elaboración de jarabes. Aprender a elaborar cocteles de autor y mezclar ingredientes poco comunes para crear nuevas recetas.

Soy candidato a este programa, si:

1. **Me interesa aprender a elaborar coctelería**
2. **Me gustaría incrementar mis conocimientos sobre bebidas alcohólicas y bares**
3. **Me gustaría sorprender a mis invitados en casa con preparaciones originales**
4. **Me gustaría complementar mi formación profesional**



TEMARIO



- **Mixología con tequila**
- **Mixología con mezcal**
- **Mixología con ginebra**
- **Mixología con ron**
- **Mixología con vodka**
- **Cocteles a base de licores**
- **Cocteles a base de vino**
- **Cocteles a base de café**



PREGUNTA POR PROMOCIONES

222.408.1100
admisiones@isu.edu.mx
25 su #702, Col. La Paz, Puebla, Pue.