



Taller de COCINA GUATEMALTECA

MÉTODO DE PAGO

POR CLASE

Q400.00

MÓDULO DE 4 CLASES

Q1,500.00

MÓDULO DE 5 CLASES

Q1,800.00

TALLER COMPLETO

Q4,410.00





PROGRAMACIÓN

PRIMER MÓDULO

Clase 1

Técnica de Moler

Clase 2

Moler salsas

Clase 3

Moler masa

Clase 4

Tamal blanco

Tamal colorado de arroz

Tamal normal



SEGUNDO MÓDULO

Clase 1

Enchiladas

Chiles rellenos

Piloyada

Tortitas de Yuca

Clase 2

Fiambre

Clase 3

Pache

Chuchito

Xepes

Clase 4

Atol de tres cocimientos

Atol de elote

Atol blanco

Arroz en leche

Atol de haba

Atol de maíz quebrantado

Manjar de leche

TERCER MÓDULO

Clase 1

Tayuyos

Tamal de cambray

Tamal de elote

Clase 2

Rellenitos

Dobladas

Elotes locos

Clase 3

Chocopiña

Chanqueta

Buñuelo de viento

Mole de platano

Clase 4

Rellenitos

Torrejas

Tamal de cambray

Choco banano

Clase 5

Pacayas

Ixintal

Bledos

Chile relleno

Ejotes

Coliflor



PBX: 2501 7171
(502) 5571 0042
talleres@acam.edu.gt
www.acam.edu.gt

Via 5 1-33 Z 4, Edificio Cuatro36, Ciudad de Guatemala