

# OLIVIA



# JUNIO



Da clic en los textos  
para ir al temario.

# JUNIO



Da clic en los textos  
para ir al temario.

# CONCHAS ELITE

MARTES 2 JUNIO | 10 A.M. A 3 P.M.

## LAS PENAS CON CONCHAS SON BUENAS

*En este curso aprenderás a preparar desde cero la original masa de conchas gourmet con deliciosas variedades, como son:*

- ✓ Conchas de matcha
- ✓ Conchas rellenas de cajeta con nuez
- ✓ Conchas rellenas de Nutella
- ✓ Concha red velvet

### *Además te daremos:*

- Técnicas de fermentación, horneado, conservación del producto, etc.
- Tips, secretos
- Recomendaciones para emprender

**¡No te quedes afuera!**

INVERSIÓN  
**\$1,390**



# MIXIOTES + SALSAS

MIÉRCOLES 3 JUNIO | 10 A.M. A 3 P.M.

## UN PLATILLO DELICIOSAMENTE MEXICANO

*Prepara paso a paso, los mejores mixiotes para eventos con los que podrás generar nuevos ingresos.*

*El curso incluye la elaboración de:*

- ✓ Mixiotes de carne de cerdo con nopales, en adobo de chiles y especias.
- ✓ Mixiotes de pollo con papas y hoja santa, en salsa de chile guajillo con un toque de chile morita.
- ✓ Tradicional arroz campesino
- ✓ Salsa mestiza en molcajete ideal para acompañar los mixiotes.

Para disfrutarlos, **realizaremos tortillas de maíz a mano al comal.**

**¿Te lo vas a perder?**

INVERSIÓN  
**\$1,490**



# BUFFET CHINO1

JUEVES 4 JUNIO | 10 A.M. A 3 P.M.

## ESTE ARROZ YA SE COCIÓ

*En este curso aprenderás las recetas más famosas de los buffet chinos de la CDMX, realizarás paso a paso estos platillos:*

- ✓ Pollo agridulce
- ✓ Rollos primavera
- ✓ Chop suey de vegetales
- ✓ Yakimeshi (arroz frito)

*Te enseñaremos:*

- ✓ Técnicas de fritura por inmersión
- ✓ Técnicas de cortes
- ✓ Y más...

Todo esto es **guiado por nuestro chef experto en comida cantonesa.**

**¡Inscríbete hoy!**

INVERSIÓN  
**\$1,490**



# SMASH Y MINI BURGERS

SÁBADO 6 JUNIO | 10 A.M. A 3 P.M.

## APLASTA, TUESTA Y... VENDE

*Ven y aprende todo acerca de cómo hacer una rica hamburguesa jumbo o mini desde cero. Elaborarás:*

- ✓ Molida premium especiada flaming
- ✓ Molida de pollo a la parmesana con habanero
- ✓ Bollos completamente artesanales y suaves
- ✓ Aros de cebolla con aderezo americano
- ✓ Salsa de queso amarillo para salsear tus hamburguesas
- ✓ Mojito de hierbabuena y menta

Curso guiado por **nuestro chef experto en asados** quien te enseñará a utilizar el uso de conservadores y tips para venta.

**Te aseguramos que no te vas arrepentir.**

INVERSIÓN  
**\$1,450**



# TAQUIZA PARA NEGOCIO

SÁBADO 6 JUNIO | 10 A.M. A 4 P.M.

## DEL CAZO AL BILLETAZO

*Aprende los secretos para iniciar tu negocio de taquiza y comienza a generar nuevos ingresos. Prepararemos:*

- ✓ Cochinita pibil
- ✓ Rajas con crema
- ✓ Alambre mixto
- ✓ Mole verde con pollo
- ✓ Bistec a los 5 chiles
- ✓ Arroz campesino
- ✓ Frijoles refritos
- ✓ Salsas taqueras para dar más sabor a tus alimentos
- ✓ Montaje de los guisos en cazuelas

**Aprenderás tips para costear alimentos, calcular materia prima,** definir precios justos y optimizar una producción eficiente, rentable y sin desperdicios en eventos.

**¡¡El cupo es limitado!!**

INVERSIÓN  
**\$1,580**



# CARNITAS DE LECHÓN

DOMINGO 7 JUNIO | 10 A.M. A 3 P.M.

## TÉCNICAS AUTÉNTICAS PARA SABOR PERFECTO

*Elabora las mejores carnitas de lechón al estilo CNG, ideales para negocio. Prepararemos desde cero:*

- ✓ Manteca madre para que tus carnitas tengan un sabor excepcional
- ✓ Las carnitas con sus distintitas partes del cerdo como: maciza, cueros, nana, tripa.
- ✓ Las originales quesadillas de sesos fritas paso a paso
- ✓ Las salsas taqueras más pedidas y adictivas
- ✓ Los complementos más tradicionales

Este curso incluye todos los ingredientes, solo faltas tú.

**¡Te esperamos!**

INVERSIÓN  
**\$1,580**



# VELAS COMESTIBLES PARA REGALAR

MARTES 9 JUNIO | 10 A.M. A 3 P.M.

## LA LUZ MÁS SABROSA

*Conoce un nuevo modelo de negocio a través de productos comestibles en donde aprenderás desde cero a elaborar:*

- ✓ Velas de mantequilla con ajo y finas hierbas para untarlas en una baguette durante la cena especial.
- ✓ Vela de chocolate con un toque de cardamomo para acompañarla con fresas y frutos rojos, durante una velada.
- ✓ Vela frutal especiada con naranja, cítricos, jengibre, canela, clavo, canela para aromatizar y saborear en un momento especial en pareja.
- ✓ Vela personalizada con sabores incógnitos para sorprender a esa personita especial.
- ✓ Bases, técnicas y métodos de conservación.

Incluye todos los insumos, recetas, tips para negocio y mucho más...

**¡No seas candil de la calle e insíbete!**

INVERSIÓN  
**\$1,450**



# FRESAS CON CREMA GOURMET

MIÉRCOLES 10 JUNIO | 10 A.M. A 3 P.M.

## CREMITA, FRESITA Y GANANCIA BONITA

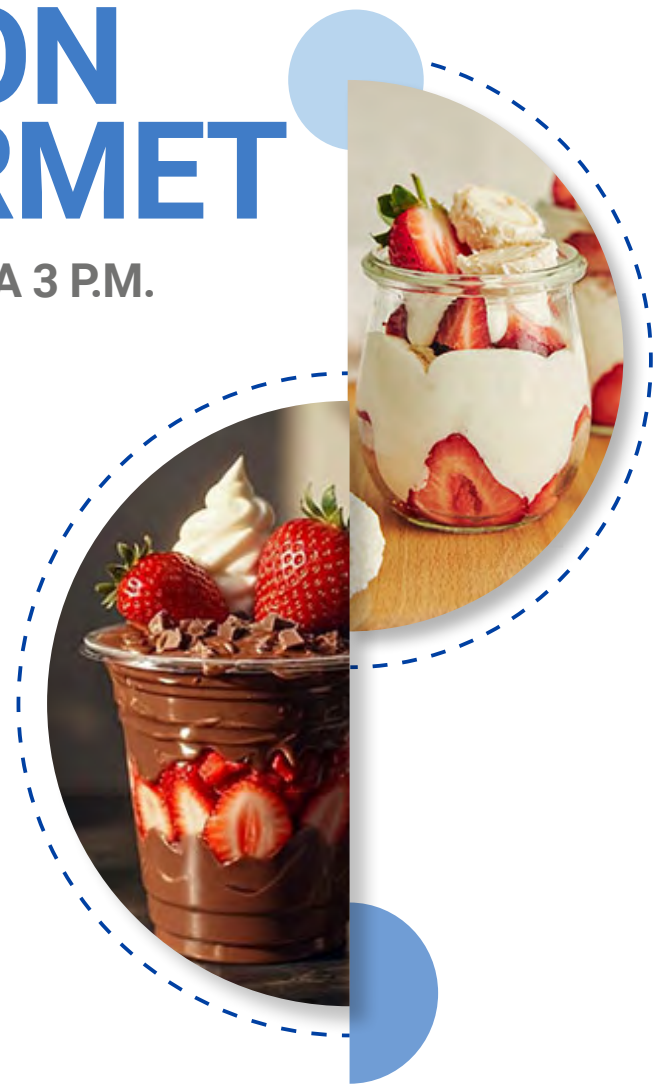
*Aprende a elaborar las fresas con crema al más puro estilo CDMX.*

- ✓ Crema base para fresas
- ✓ Crema de chocolate con licor
- ✓ Crema baja en azúcar con un toque de menta
- ✓ Salsa de frutos rojos y vino tinto
- ✓ Toppings de frutas
- ✓ Toppings de cremas batidas

Así como las **técnicas, métodos de elaboración, conservación** y tips de negocio.

**Endulza tus ingresos con este curso. ¡Inscríbete!**

INVERSIÓN  
**\$1,390**



# BUFFET CHINO 2

JUEVES 11 JUNIO | 10 A.M. A 3 P.M.

## WOK AND ROLL DE VENTAS

*Te enseñaremos las recetas más famosas de los bufetes chinos de la CDMX:*

- ✓ Tallarines estilo cantonés
- ✓ Sopa de miso
- ✓ Wonton de queso
- ✓ Res de brócoli en salsa hoisin
- ✓ Técnicas de fritura por inmersión
- ✓ Técnicas de cortes y más

Todo el curso **guiado por nuestro chef experto en comida cantonesa.**

**¡Súmate. No te vas arrepentir!**

INVERSIÓN  
**\$1,490**



# COCINA PERRUNA

JUEVES 11 JUNIO  
10 A.M. A 3 P.M. | 5 P.M. A 9 P.M.

## CONSIENTE A TU AMIGO MÁS FIEL

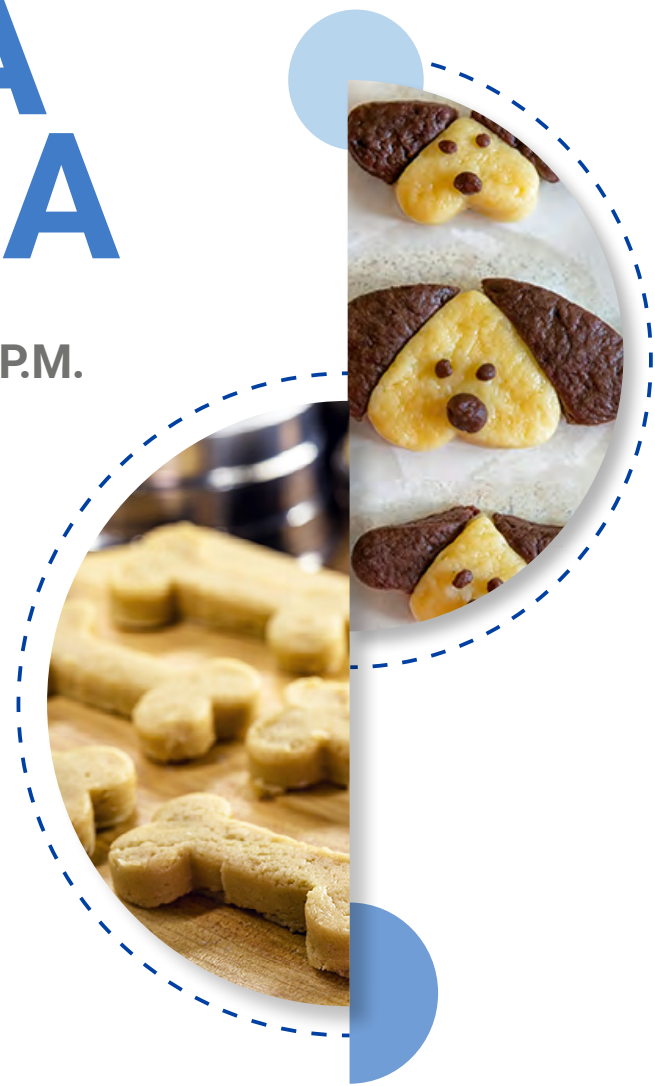
*Aprende deliciosos platillos  
y premios para sorprender  
y elabora:*

- ✓ Cup cake para cumpleaños
- ✓ Galleta premium
- ✓ Lasaña perruna (no apto para gatos)
- ✓ Crepa canina
- ✓ Técnicas y utensilios básicos a usar

Recuerda que todos los platillos no suplen la alimentación de tu mascota, por lo que solo deberán ser dados en porciones pequeñas.

**Durante el curso aprenderás el negocio de esta cocina y tu mascota lo disfrutará. ¡Inscríbete!**

INVERSIÓN  
**\$1,390**



# MESA DE POSTRES PARA EVENTOS

SÁBADO 13 | 10 A.M. A 3 P.M.

## EL AMOR ES DULCE

*Aprende a crear y vender postres para eventos desde casa, de forma fácil y sin necesidad de equipo especializado.*

*Elaborarás:*

- ✓ Cheesecake sin horno con delicia de frutos rojos, bajo en azúcar
- ✓ Mousse de mango tropical con queso y fresas al tequila
- ✓ Especial de Carlota de limón con crema gourmet con un toque de café
- ✓ Postre de uvas con frutas finas y crema de yogurt con notas de vainilla y gelatina multicolor
- ✓ Bavaroise de chocolate con un toque de cardamomo, coronado con fresas y menta fresca

También **aprenderás técnicas para conservarlos frescos**, método de empaquetado, tips para negocio y más...

**¡Te aseguramos que te va a encantar, no te lo puedes perder!**

INVERSIÓN  
**\$1,450**



# SÁNDWICHES COREANOS

DOMINGO 14 JUNIO | 10 A.M. A 3 P.M.

## MASISSEOYO (ES DELICIOSO)

*Aprende a elaborar con nosotros estos famosos emparedados coreanos que están de moda y elabora:*

- ✓ Sándwich de tocino con mezcla de quesos
- ✓ Sándwich de pechuga empanizada en salsa búfalo
- ✓ Sándwich de pechuga de pollo a la parmesana con champiñones
- ✓ Aderezo Mil Islas
- ✓ Aderezo de Ajo
- ✓ Aderezo Ranch
- ✓ Salsa Búfalo

Te daremos **tips de negocio, de ventas, y todo lo necesario para emprender.**

No necesitas experiencia ya que estarás guiado por nuestro chef.

**Regístrate ahora y transforma este concepto en ganancias.**

INVERSIÓN  
**\$1,490**



# PANADERÍA PARA PRINCIPIANTES

MARTES 16 JUNIO | 10 A.M. A 3 P.M.

## ¡MANOS A LA MASA Y EMPRENDE!

*Te enseñaremos lo básico de la panadería para que puedas iniciar tu negocio.*

*Elabora con nosotros:*

- ✓ Conchas de vainilla y chocolate
- ✓ Trenza de azúcar y chocolate
- ✓ Besos con mermelada de fresa
- ✓ Panque de vainilla
- ✓ Garibaldis

Nuestro **chef experto en panadería** te **compartirá las técnicas necesarias para que puedas preparar y hornear** a la perfección, conocer los insumos clave y aplicar tips de venta efectivos.

**¡No te hagas bolillo y reserva tu lugar!**

INVERSIÓN  
**\$1,390**



# GALLETERÍA FINA

MIÉRCOLES 17 JUNIO | 10 A.M. A 3 P.M.

## UNA DIETA EQUILIBRADA: UNA GALLETA EN CADA MANO

*Durante el curso aprenderás a elaborar galletas como:*

- ✓ Polvorones de naranja
- ✓ Galleta de mantequilla y cereza
- ✓ Besos de nuez
- ✓ Galleta de choco vainilla
- ✓ Galleta de matcha

El curso estará guiado **por nuestro chef experto en repostería que te enseñará métodos** de horneado, conservación, tipo de harinas y tips de venta.

**¡Empieza hoy tu aventura en la repostería!**

INVERSIÓN  
**\$1,450**



# EL NEGOCIO DE LAS TORTAS

JUEVES 18 DE JUNIO | DOMINGO 21 JUNIO  
10 A.M. A 3 P.M.

## NO CONTEMOS CALORÍAS SINO MORDIDAS

*Te enseñaremos a condimentar y utilizar productos que harán ricas tus tortas.*

*Prepara con nosotros las famosas:*

- ✓ Torta cubana
- ✓ Torta tropicosa
- ✓ Torta de milanesa con queso
- ✓ Torta de huevo con chorizo cantimpalo
- ✓ Torta pierna adobada (horneada)
- ✓ Salsa falso guacamole
- ✓ Salsa verde cremosa
- ✓ Salsa de chile de árbol

**Aprende los secretos de estas tortas y sus ganancias:** técnicas, tips de venta, proveedores y formas de llevar tu negocio al siguiente nivel.

**¡Inscríbete hoy para poder ganar mañana!**

INVERSIÓN  
**\$1,450**



# CAJA DE CARNES FRÍAS

SÁBADO 20 DE JUNIO | MARTES 23 DE JUNIO  
10 A.M. A 3 P.M.

## LA FELICIDAD ES UNA CAJA... LLENA DE EMBUTIDOS

*En este curso aprenderás a elaborar y montar una caja de quesos de diversas partes del mundo y embutidos:*

- ✓ Queso gouda
- ✓ Queso de cabra con arándanos
- ✓ Queso morral ahumado
- ✓ Queso súper fino
- ✓ Queso parmesano
- ✓ Jamón serrano
- ✓ Lomo embuchado
- ✓ Bola de cerveza
- ✓ Chorizo de pamplona
- ✓ Lomo canadiense y más...

**Aprenderás a combinar frutos y semillas para engalanar tus cajas,** así como el maridaje con vino, tips para iniciar tu negocio de este tema y mucha información muy útil.

**Inscríbete y te llevas tu caja completa de quesos y embutidos.**



INVERSIÓN  
**\$1,580**

# PAN CON MASA MADRE

MIÉRCOLES 24 JUNIO | 10 A.M. A 3 P.M.

## LA MASA MADRE ES EL ALMA DEL PAN

*En este curso aprenderás a realizar desde cero:*

- ✓ Pan rústico
- ✓ Baguette
- ✓ Frutos secos
- ✓ Masa madre
- ✓ Técnicas de amasado, fermentado y alimentación
- ✓ Pre fermentos como polish y biga
- ✓ Las marcas que puedes utilizar para una mejor textura del pan

En este curso **te enseñaremos el arte del fermento natural, logrando piezas con una corteza crujiente**, miga perfecta y un aroma inconfundible.

**¡Inscríbete ahora y hornea piezas deliciosas!**

INVERSIÓN  
**\$1,450**



# BOCADILLOS PARA EVENTOS

JUEVES 25 JUNIO | SÁBADO 27 JUNIO  
10 A.M. A 3 P.M.

## EL AMOR PUEDE ESPERAR, EL HAMBRE NO

*Elabora desde cero, deliciosos canapés y bocadillos ideales para sorprender a tu familia. Prepararemos paso a paso:*

- ✓ Mini tapas de carnes frías y quesos finos
- ✓ Volován de queso al limón coronado con salmón ahumado
- ✓ Canapé de mousse de aguacate, jamón serrano y brotes de amaranto
- ✓ Montadito de sandía con uvas, engalanado con queso crema y nuez
- ✓ Mini sliders de carne con queso y aderezo especial de pepinillos estilo americano
- ✓ Bocadillo de queso mascarpone con kiwi, frutos rojos y miel

Además, aprenderás **tips para decorar, montar una mesa de bocadillos instagramables**, consejos para tu negocio y mucho más.

**¡Sabemos que te va a encantar!**

INVERSIÓN  
**\$1,580**



# COCHINITA PIBIL PARA VENDER

SÁBADO 27 JUNIO | 10 A.M. A 3 P.M.

## EL ARTE DE COCINAR CON EL SABOR DE LA TIERRA

*Aprende a cocinar con nosotros  
la cochinita pibil al más puro  
estilo CNG.*

*Durante el curso elaboraremos:*

- ✓ Cochinita pibil en hoja de plátano
- ✓ Torta de cochinita
- ✓ Burrito de cochinita pibil
- ✓ Panuchos con cochinita
- ✓ Salsa Xnipec
- ✓ Arroz campesino

Estarás **guiado por nuestro chef experto en cocina mexicana**, además de que te enseñará técnicas de restaurante, tips de venta, manejo de insumos.

**¡Te enseñamos todo para que aumentes tus ingresos!**

INVERSIÓN  
**\$1,580**



# TROMPO AL PASTOR

DOMINGO 28 JUNIO | 10 A.M. A 4 P.M.

## APRENDE A DOMINAR EL ARTE DEL TROMPO

*Te enseñamos los secretos del pastor con nuestro maestro taquero CNG.*

*Desde cero elabora:*

- ✓ Preparación para el marinado de la carne
- ✓ Uso de especias, condimentos y tips acerca de la carne ideal
- ✓ Domina el armado y cocción del trompo estilo CDMX, el corte de piña y complementos para una taquiza profesional.
- ✓ Preparación de salsas taqueras urbanas, muy adictivas para potenciar el sabor de los tacos.

Te daremos **tips para negocio, recomendaciones para servicio** en eventos y mucho más.

**Un curso imperdible que te está esperando.**



INVERSIÓN  
**\$1,490**

# VASOS COMESTIBLES PARA CAFETERÍA

MARTES 30 JUNIO | 10 A.M. A 4 P.M.

## EL ÚLTIMO SORBO ES EL COMIENZO DEL POSTRE

*Aprende un nuevo modelo de negocio a través de productos comestibles en tendencia.*

- ✓ Elaboración de vasos de galleta crujiente, con la capacidad de retener incluso hasta líquido calientes como café o preparaciones frías como helados
- ✓ Método para impermeabilizar los vasos de galleta y tengan mayor resistencia.
- ✓ Técnica para producirlos a bajo costo y buena calidad para el consumidor.

Este producto es ideal para comercializarlo en cafeterías, bistrós, cafebrerías, etc. Incluye recetas del curso, insumos y materiales.

**¿Te lo vas a perder?**

INVERSIÓN  
**\$1,490**





# DIPLOMADOS

UNA VENTAJA DE NUESTROS DIPLOMADOS  
ES QUE, AL SER CÍCLICOS, PUEDES INSCRIBIRTE  
EN CUALQUIER MOMENTO.



# DIPLOMADOS

UNA VENTAJA DE NUESTROS DIPLOMADOS  
ES QUE, AL SER CÍCLICOS, PUEDES INSCRIBIRTE  
EN CUALQUIER MOMENTO.



# DIPLOMADO PESCADOS MARISCOS

## ¡SUMÉRGETE EN EL DELICIOSO MUNDO DE LOS SABORES DEL MAR!

Aprenderás a preparar **una gran variedad de platillos**, desde clásicos como la mojarra frita y el ceviche, hasta recetas sofisticadas como el salmón a la florentina.

Además, incluimos una **visita a La Nueva Viga** para enseñarte los mejores trucos de compra.

### INICIA:

29 abril 2026 / Miércoles 10:00 - 15:00 hrs.

### TRAER:

2 Trapos  
Pluma y libreta  
Recipientes

### INCLUYE:

10 sesiones  
Equipo de cocina  
Todos los insumos

*¡Todo lo que preparas te lo llevas a casa!*

### INVERSIÓN

Costo \$15,900

**Promoción \$14,790**

Primer pago \$4,990

2do y 3er pago \$4,900 c/u

### REGALO:



Mandil profesional  
Kit sorpresa  
Recetario digital  
Diploma con valor curricular



**CLASE 1** 29 ABRIL 1ER PAGO

**LO MÁS VENDIDO EN UNA MARISQUERÍA**

- › Empanadas de camarón y pulpo estilo La Nueva Viga
- › Pescadito sierra fritos, sencillos y en tacos
- › Pescadillas fritas con salsa marisquera de habanero
- › Acompañante: michelada con clamato al estilo ojo rojo

**CLASE 2** 6 MAYO

**LO QUE NO PUEDE FALTAR EN TU MARISQUERÍA**

- › Mojarras fritas al mojo de ajo
- › Filete de pescado al ajillo
- › Filete de pescado empapelado
- › Arroz con almejas y mejillones

**CLASE 3** 13 MAYO

**LO MÁS FRESCO DE UNA MARISQUERÍA**

- › Ceviche de pescado blanco al estilo peruano
- › Agua chile verde de camarón, estilo Mazatlán
- › Copa de cóctel de camarón, ostión y calamar
- › Mojitos ideales para aumentar las ventas de una marisquería

**CLASE 4** 20 MAYO 2DO PAGO

**TOSTADAS DEL MAR**

- › Tostada de mariscos (especial)
- › Tostada de camarones
- › Tostada de tártara de atún aleta amarilla
- › Balazo (bebida restauradora)

**CLASE 5** 27 MAYO

**LOS ESPECIALES DEL MAR**

- › Ostiones a la Rockefeller gratinados al horno
- › Filete de salmón a la florentina con espinacas a la crema y mantequilla
- › Crema de almejas clam chowder, servida en su pan campesino

**CLASE 6** 3 JUNIO

**IMPERDIBLE PARA EL FIN DE SEMANA**

- › Paella de mariscos, carnes, embutidos y camarones estilo Valencia
- › Paella negra de mariscos, moluscos, crustáceos y sepia
- › Clericot de vino tinto como acompañante ideal

**CLASE 7** 10 JUNIO 3ER PAGO

**PA' CRUDEAR EN LA MARISQUERÍA**

- › Torre de mariscos con salsas negras, marisqueras estilo Sinaloa
- › Molcajete de mariscos con un toque de chiltepín, estilo levanta muertos
- › Coco loco con mariscos, salsas del mar y lata de cerveza escarchada al estilo CNG

**CLASE 8** 17 JUNIO

**LOS IMPERDIBLE DEL MAR**

- › Cazuela colección de mariscos gratinada, servida hirviendo
- › Consomé de camarón fresco y seco, picosito para revivir
- › Crema de langosta y camarón, ideal para sorprender paladares

**CLASE 9** 24 JUNIO

**TOP CUATRO MEJORES CAMARONES PARA TU MENÚ**

- › Camarones gigantes de relleno de queso en dip especial para mariscos, envueltos en tocino al horno
- › Camarones empanizados estilo Crispy con aderezo de jocoque al limón
- › Camarones al coco, acompañados de aderezo cremoso de mango - habanero
- › Camarones gabardina fritos con su aderezo dulce picante de tamarindo

**CLASE 10** 1 JULIO

**TOUR DE REGALO ESPECIAL PARA CIERRE DE CURSO**

- › Nos vamos a un recorrido guiado al mercado de pescados y mariscos más grande de América Latina, "La Nueva Viga", en donde aprenderás a comprar, descubrirás nuevos productos y realizaremos la entrega de diplomas de tu curso CNG.

# DIPLOMADO MAESTRO DEL ASADO

## ¿QUIERES DOMINAR EL ARTE DEL ASADO?

Aprenderás todos los **tips para un asado perfecto**, incluyendo la identificación y preparación de diferentes tipos de carne.

Nuestro objetivo es **compartir nuestra pasión por la parrilla** para que juntos, alrededor del fuego, mejores tus habilidades y te conviertas en el anfitrión perfecto.

### INICIA:

Domingo 26 de abril 2026 / 10:00 - 15:00 hrs.

### TRAER:

2 Trapos / Pluma y libreta / Recipientes

### INCLUYE:

9 sesiones  
Kit parrillero  
Mandil parrillero  
Insumos

Diploma avalado por  
la Federación Mexicana  
de Parrilleros



*¡Todo lo que preparas te lo llevas a casa!*

## INVERSIÓN

Costo \$15,900

**Promoción \$14,790**

1er pago \$4,990

2do y 3er pago \$4,900

REGALO:



Mandil profesional  
Kit sorpresa  
Recetario digital  
Diploma con valor curricular



**CLASE 1****NEW YORK**  
26 ABRIL

PRIMER PAGO

- › New York al grill con barniz de mantequilla al limón
- › Colección de vegetales al pesto, a la parrilla
- › Jalapeños poppers rellenos de queso Philadelphia y tocino
- › Cerveza con clamato al estilo rojo

**CLASE 2****POLLO SENTADO A LA CERVEZA**  
3 MAYO

- › Pollos sentados en bote de cerveza con rub de hierbas finas y demo de pollo ranchero abierto
- › Ensalada fresca estilo día de campo
- › Pan focaccia negra de romero y ajo al horno
- › Cantaritos

**CLASE 3****COSTILLAS DE CERDO**  
10 MAYO

- › Costillas de cerdo, ahumadas con rub parrillero CNG
- › Salsa BBQ ahumada
- › Elotes a la mantequilla
- › Papas rellenas gratinadas
- › Degustación de margaritas de mango y hierbabuena

**CLASE 4****ESPADAS BRASILEÑAS**  
17 MAYO

SEGUNDO PAGO

- › Armado de espadas brasileñas con: arrachera, picaña, chistorra, pollo y tocino
- › Piña a la parrilla con rub dulce
- › Vegetales ahumados al carbón con mostaza y romero
- › Pan con alioli
- › Mojito de hierbabuena

**CLASE 5****BURGERS PARRILLERAS**  
24 MAYO

- › Carne molida premium (res y cerdo)
- › Cheese Bacon Burger
- › Bollos artesanales y aderezo americano
- › Aros de cebolla
- › Piñas coladas

**CLASE 6****DISCADA NORTEÑA**  
31 MAYO

- › Discada norteña en disco de arado
- › Salsa brava al carbón, estilo Monterrey
- › Tortillas de harina desde cero
- › Degustación de mezcal con naranja y sal de gusano

**CLASE 7****RIB EYE**  
7 JUNIO

TERCER PAGO

- › Rib eye americano con rub de especias
- › Aligot de papa y queso con cebollín fresco
- › Salsa de aguacate
- › Clericot de vino

**CLASE 8****EMBUTIDOS PARRILLEROS**  
14 JUNIO

- › Chorizo argentino artesanal
- › Chistorra artesanal
- › Chorizo Cantimpalos
- › Salsa de ceniza de habanero
- › Clamato preparado ( Bloody Mary)

**CLASE 9****ASADO EN BARRIL**  
21 JUNIO

- › Preparación de Chicharrón de Pork Belly, pizza al barril, corazones de pollo y chorizos curados
- › Salsa negra como acompañamiento
- › Degustación de cerveza

**ENTREGA DE DIPLOMAS**

# DIPLOMADO COCTELERÍA Y SNACKS PARA VENDER

## ¡DESPIERTA AL MIXÓLOGO QUE LLEVAS DENTRO!

Aprenderás a **usar herramientas esenciales**, identificar ingredientes clave y dominar técnicas de preparación.

Prepara cocteles clásicos, perfecciona su presentación y **explora la creación de sabores con consejos profesionales** para tu barra en casa o negocio.

**¡Inscríbete hoy y comienza tu aventura mixológica!**

### INICIA:

Martes 28 de abril 2026 / 17:00 - 21:00 hrs.

### TRAER:

2 Trapos  
Pluma y libreta

### INCLUYE:

6 sesiones  
Equipo de cocina  
Todos los insumos

***¡Todo lo que preparas te lo llevas a casa!***

### INVERSIÓN

Costo \$9,900

**Promoción \$8,490**

Dos pagos de \$4,245 c/u

REGALO:



Mandil profesional  
Kit de coctelería  
Recetario digital  
Diploma



PRIMER PAGO

### CLASE 1

**TEQUILA**  
28 ABRIL

- › Historia y origen
- › Denominación de origen
- › Coctelería clásica y moderna
- › Equipo básico de coctelería
- › Alitas botaneras crujientes
- › Aderezo blue cheese

### CLASE 2

**RON**  
5 MAYO

- › Historia y origen
- › Técnicas de ahumado
- › Cócteles clásicos
- › Normas de higiene y manipulación de alimentos
- › Hamburguesa al carbón al estilo carajillo

### CLASE 3

**WHISKY Y WHISKEY**  
12 MAYO

SEGUNDO PAGO

- › Diferencias, historia y origen
- › Elaboración de garnituras
- › Técnicas de ahumado
- › Uso de crema y licor
- › Costillas BBQ Jack Daniel's



### CLASE 4

**VODKA**  
19 MAYO

- › Historia y origen
- › Coctelería para eventos y shows
- › Manejo de diamantinas comestibles y hielo seco
- › Crepas flameadas en licor con frutos rojos

### CLASE 5

**MEZCAL**  
26 MAYO

- › Historia y origen
- › Tipos de agave y mezcal
- › Coctelería moderna
- › Chicharrón norteño
- › Guacamole

### CLASE 6

**COCTELERÍA TEMÁTICA**  
2 JUNIO

- › Coctelería para eventos de despedida de solteros
- › Coctelería para eventos de despedida de solteras
- › Coctelería de autor
- › Costeo de bebidas y eventos

**ENTREGA DE DIPLOMAS**



# DIPLOMADO PASTELERÍA FINA

## EL ARTE DE LA PASTELERÍA ELEGANTE: RECETAS RENTABLES Y SORPRENDENTES.

**Conviértete en un maestro de la Pastelería Fina.**

Domina el glamour de los macarrones, la sofisticación del pastel Ópera, tartas elegantes y el cremoso New York Cheesecake.

**¡Eleva tu arte e insíbete hoy mismo!**

### INICIA:

7 de mayo 2026 / Jueves 10:00 - 15.00 hrs.

### TRAER:

2 Trapos  
Pluma y libreta  
Recipientes

### INCLUYE:

9 sesiones  
Equipo de cocina  
Todos los insumos

*¡Todo lo que preparas te lo llevas a casa!*

## INVERSIÓN

Costo \$17,900

**Promoción \$15,897**

3 Pagos de \$5,299

### REGALO:



Mandil profesional  
Kit sorpresa  
Recetario digital  
Diploma con valor curricular





## CLASE 1 7 MAYO

PRIMER PAGO

### PASTEL 3 LECHE

- › Preparación del bizcocho de vainilla desde cero
- › Elaboración de mezcla de 3 leches
- › Técnica de duyado y relleno con fruta y mermelada
- › Aplicación y manejo de colorantes liposolubles

## CLASE 2 14 MAYO

### GALLETERÍA

- › Elaboración de polvorones de naranja y cardamomo
- › Preparación de galleta estilo New York
- › Elaboración de pastisetas de mantequilla
- › Preparación de pasta seca y sus variantes

## CLASE 3 21 MAYO

### PASTEL ÓPERA

- › Elaboración de bizcocho de almendra
- › Preparación de almíbar de café
- › Elaboración de crema de mantequilla
- › Preparación de ganache y glaseado de chocolate semi amargo

## CLASE 4 28 MAYO

SEGUNDO PAGO

### PASTEL IMPOSIBLE Y NEW YORK CHEESECAKE

- › Elaboración de Cheesecake New York
- › Preparación del pastel imposible
- › Técnica de horneado
- › Elaboración de caramelo rubio

## CLASE 5 4 JUNIO

### MACARRONES FRANCESES

- › Preparación de macarrones con polvo de almendra
- › Elaboración de ganache semi amargo con licor de café
- › Preparación de ganache blanca con frutos rojos
- › Aplicación y uso de matizadores

## CLASE 6 11 JUNIO

### PANQUÉS PREMIUM

- › Elaboración de masas batidas y técnicas de horneado
- › Preparación de panqué marmoleado y panqué cítricos
- › Elaboración de mostachón
- › Preparación de glaseado real de limón

## CLASE 7 18 JUNIO

### TARTAS ELEGANTES

- TERCER PAGO
- › Elaboración de masa sucré desde cero
  - › Preparación de tarta de frutas con crema muselina
  - › Elaboración de tarta de limón (lemon curd)
  - › Tarta de chocolate blanco con blueberry  
Merengue suizo flameado y técnicas de acabado

## CLASE 8 25 JUNIO

### DECORACIÓN DE CUPCAKES

- › Preparación de buttercream desde cero
- › Decoración temática de Navidad y San Valentín
- › Técnica de duyado y aplicación de colorantes en gel

## CLASE 9 2 JULIO

### PASTEL DE FONDANT CARTOON CAKE

- › Manejo y preparación básica de fondant
- › Uso de herramientas especializadas para fondant
- › Técnica de alisado y aplicación de matizadores y colorantes



NUESTROS

# CURSOS INCLUYEN:

- ✓ Todas las materias primas de alta calidad
- ✓ Equipamiento de cocina.
- ✓ Recetas 100% probadas.
- ✓ Café de bienvenida, snack y agua embotellada.
- ✓ Soporte culinario por WhatsApp después del curso
- ✓ Consejos comerciales, tips y más para hacer crecer un negocio.

¿Listo para comenzar a cocinar  
y aprender con nosotros?

Y lo mejor... En **CNG** te llevas  
a casa lo que preparas para  
compartir con tu familia



HORARIO DE ATENCIÓN DE MARTES  
A DOMINGO 9:00 A 17:00 HRS.

Clic para comprar



# ASESORÍAS & EVENTOS

En **CNG** te ofrecemos asesorías personalizadas. Queremos que tu proyecto despegue con fuerza o que tu negocio ya establecido alcance su máximo potencial.



Si ya **TIENES UN NEGOCIO**, analizamos tu operación actual para identificar áreas de oportunidad, optimizar procesos, refinar tu oferta y aplicar técnicas que te permitirán atraer más clientes y aumentar tus ingresos.



## **SI ERES EMPRENDEDOR**

y sueñas con un negocio gastronómico, nuestras asesorías te ayudarán desde la creación de un menú exitoso y la optimización de costos para tu rentabilidad, hasta tips de finanzas para un crecimiento sostenible desde el inicio.



Te ofrecemos  
**CATERING PARA  
EVENTOS CORPORATIVOS,**  
con una gran variedad  
de opciones para que tu  
equipo de trabajo viva  
una experiencia de integración  
y convivencia inolvidable.

**EN CNG, TU ÉXITO ES NUESTRA PRIORIDAD.**

*Síguenos en nuestras redes sociales.*