

INTRODUCCIÓN PRÁCTICA A LA COCTELERÍA CLÁSICA: FUNDAMENTOS TÉCNICOS Y SERVICIO PROFESIONAL



DIRECCIÓN:

Sara Ouali Fernández. Profesora. Facultad de Filosofía y Letras. Universidad de León.



LUGAR: Facultad de Veterinaria. Aula sin determinar.



FECHAS: 12/06/2026 - 12/06/2026.



HORARIO: De 09:00 a 12:00 h.



DURACIÓN: 4,5 horas (3 horas dedicadas a la explicación técnica y elaboración práctica de cócteles clásicos, + 1,5 horas corresponderán al trabajo autónomo del estudiante orientado al repaso de contenidos y análisis de las recetas aprendidas).



NÚMERO DE ALUMNOS: Mínimo: 8 y Máximo: 25.



TASAS:

Ordinaria: 30 €. Alumnos y miembros de la Comunidad Universitaria ULe: 20 €



DESTINATARIOS:

El curso está dirigido a estudiantes del Grado en Ciencias Gastronómicas y del Grado en Ciencia y Tecnología de los alimentos y a todas las personas interesadas en adquirir conocimientos básicos sobre coctelería y mixología.



CRÉDITOS DE LIBRE CONFIGURACIÓN:

0 créditos ECTS.



COLABORA:

Departamento de Historia. Facultad de Filosofía y Letras.



INFORMACIÓN Y MATRÍCULA

Universidad de León. Unidad de Extensión Universitaria
Avd. Facultad de Veterinaria, 25 · 24004 León
Tel.: 987 29 19 61
Correo electrónico: extension.universitaria@unileon.es