

LA COMIDA TRADICIONAL

Fernanda después de realizar su pasantía y por medio de la beca ganada en el restaurante gour-fusión fue contratada como auxiliar de cocina, pero después de dos años se convirtió en la chef principal operativa del restaurante, ahora con mayor experiencia, quiere profundizar en el tema de nuevas tendencias y su sueño ahora es volver a su país e inaugurar su propio restaurante que rescate lo tradicional aplicando técnicas modernas.

Ahora la chef Fernanda se dedica a planear, asesorar y diseñar los menús del restaurante gour-fusión.



¿ POR QUÉ ES IMPORTANTE
ACTUALIZARSE CONSTANTEMENTE EN
CULINARIAS A NIVEL MUNDIAL ?