



Aula SABOR

Irving Quiroz Quintana

Chef, Co-Fundador y Director de Aula Sabor



“Se dice que el orden de los factores no altera el producto, -en la pastelería, ¡sí!”

Chef repostero mexicano y aprendiz eterno de la pastelería. Obtuvo su educación profesional en el Instituto Culinario de México. Durante su formación, tuvo la oportunidad de estudiar en Francia en el Institut Paul Bocuse, hecho que marcaría las bases de su carrera en la repostería. Su trayectoria profesional abarca más de 15 años, durante los cuales fue Gerente del Instituto Tecnológico de Panificación Unilever y Chef instructor en varias instituciones.

Originario de Toluca, llega a Monterrey como instructor en el Instituto Culinario de México. En ésta ciudad conoce al Maestro Jorge Llanderal con quien decide crear un espacio de enseñanza llamado Aula Sabor, cuya misión es compartir técnicas y promover productos de alta calidad en México.

El día de hoy Aula Sabor es un Espacio de Perfeccionamiento Gastronómico, donde el Chef Quiroz es Director e Instructor.

Formación y participaciones destacadas

Lic. en Gastronomía
Instituto Culinario de México, Puebla, México.

Chef Instructor
Centro Culinario Ambrosía, México.

Pastelería Francesa
École des Arts Culinaires et Hotellerie, Lyon, Francia.

Chef Instructor
Instituto Culinario de México, Campus Puebla y
Campus Monterrey.

Pastelería
École Ritz Escoffier, Hotel Ritz, Paris, Francia.

Chef Instructor
Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona, España.

Especialización en Panadería,
École de Boulangerie et Pâtisserie, Paris, Francia.

Colaborador del programa "La Pastelería"
Transmitido por FoxLife.

Master en Cocina
École Supérieure de Cuisine Française Ferrandi, Paris,
Francia.

Participante en "Top Chef México"
Primera temporada.

Representante de México en las Olimpiadas
Culinarias de Alemania en 2008 y 2012.

Autor del Libro "Panes Mexicanos"
Editorial Larousse -Un homenaje a la panadería
mexicana.

Asesor panadero en el Centro Culinario Caterplan,
Rio de Janeiro, Brasil.