



**ISU** universidad

Diplomado / Presencial

# COCINA MEXICANA

4 meses, 16 sesiones (80 h en total)

# OBJETIVO



**CONOCER LA HISTORIA Y ORIGEN DE ALGUNAS DE LAS RECETAS DE LA COCINA MEXICANA Y SU ELABORACIÓN.**

## **OBJETIVO ESPECÍFICO**

Desarrollar habilidades necesarias para llevar a cabo la elaboración de platillos de alta calidad, mediante la aplicación de técnicas y conocimientos adquiridos en clase.







# TEMARIO



## MÓDULO 1. COCINA PREHISPÁNICA

### SESIÓN 1

- Caldo de Piedra
- Tlapique
- Ensalada de huazontle con esquite
- Yorique

### SESIÓN 2

- Pescado enchilado al rescoldo
- Tlaltequeadas
- Uchepos y Nixtamal

### SESIÓN 3

- Brocheta de ancas de rana
- Tortillas
- Tostada de Nopal con Gusanos de Maguey

### SESIÓN 4

- Mixiote de conejo en pulque
- Codorniz envuelta en masa
- Tlacoyos
- Pozol

## MÓDULO 2. COCINA NOVOHISPANA

### SESIÓN 1: COCINA DE HACIENDAS

- Mixiotes de borrego al pulque
- Puchero de res
- Pollo al Chiltepín
- Cerdo en verdolagas
- Chiles rellenos en salsa de nata

### SESIÓN 2: MOLES

- Mole rojo de fiesta (Edo. De México)
- Clemole (Morelos)
- Manchamanteles (Oaxaca/Puebla)
- Pascalito Huesteco (Hidalgo)
- Mole de ladrillo (Tlaxcala)

### SESIÓN 3: ADOBOS Y PEPIANES

- Enchiladas de pollo encachuatado
- Pepian con cerdo y chilacayotes
- Huazontles capeados en adobo
- Rabo de mestiza
- Chilaquiles de molcajete

### SESIÓN 4: TAMALES Y ATOLES

- Tamales tontos
- Tamales oaxaqueños
- Tamales de chocolate artesanal
- Zacahuil
- Champurrado
- Atole de camote y plátano



# TEMARIO



## **MÓDULO 3. DULCERÍA MEXICANA**

### SESIÓN 1

- Condumbios de Cacahuate
- Dulce de Almendra
- Cocada
- Dulce de camote con Nuez

### SESIÓN 2

- Muégano Poblano
- Rosquetes de anís
- Alegría
- Galletas de Naranja

### SESIÓN 3

- Gaznates y Merengue
- Camotes de Santa Clara
- Jamoncillo de Pepita
- Ate de guayaba.

### SESIÓN 4

- Macarrón
- Tortitas de Santa Clara
- Cacahuates y Nueces Garapiñados
- Aleluyas

## **MÓDULO 4. BEBIDAS MEXICANAS**

### SESIÓN 1: VINO MEXICANO

Antecedentes, regiones vinícolas de México, consejos de maridaje, bodegas en México y cata de vinos

### SESIÓN 2: DESTILADOS MEXICANOS

Tequila, mezcal, sotol, bacanora, raicilla. Métodos de elaboración. Cómo servirlos y cata

### SESIÓN 3: BEBIDAS PREPARADAS MEXICANAS

Bebidas fermentadas o con alcohol. Bebidas regionales tradicionales sin alcohol. Ubicaciones geográficas y cata.

### SESIÓN 4

Cómo utilizar los vinos y destilados mexicanos en la elaboración de coctelería, preparación de cocteles.





## **PREGUNTA POR PROMOCIONES**

---

222.408.1100  
[admisiones@isu.edu.mx](mailto:admisiones@isu.edu.mx)  
25 su #702, Col. La Paz, Puebla, Pue.