



ISU universidad

Diplomado / Presencial

COCINA MEXICANA

4 meses / 16 sesiones / 80 horas totales



OBJETIVOS



Realizar con las técnicas adecuadas algunas de las principales recetas de la cocina mexicana conociendo su historia y origen.

En este diplomado aprenderás:

- Elaborar platillos de alta calidad que les permita desarrollar las habilidades para aplicar las técnicas culinarias adecuadas.
- Identificar los principales platillos de las distintas épocas de nuestra historia.

Soy candidato a este programa si:

- Tengo gusto por la cocina mexicana.
- No es necesario contar con experiencia previa.



TEMARIO



- **Módulo 1**
Dulcería mexicana.
- **Módulo 2**
Cocina prehispánica.
- **Módulo 3**
Cocina novohispana.
- **Módulo 4**
Bebidas mexicanas.



PREGUNTA POR PROMOCIONES

222.408.1100
admisiones@isu.edu.mx
25 sur #702, Col. La Paz, Puebla, Pue.