

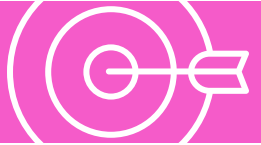
Diplomado / Presencial

COCINA MEXICANA

10 sesiones / 40 horas totales



OBJETIVOS



En este diplomado aprenderás a:

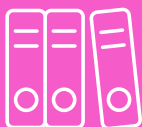
- Conocimiento de la historia y cultura gastronómica de México.
- Dominio de técnicas culinarias esenciales de la cocina mexicana.
- Elaboración de platillos tradicionales y representativos de la gastronomía mexicana.

Este diplomado está dirigido a:

- Personas sin experiencia previa en cocina pero con interés en aprender y desarrollar la habilidad y disciplina.
- Personas que disfrutan experimentando en la cocina y desean ampliar su repertorio culinario.
- Trabajadores del sector gastronómico profesionales o en proceso de formación.



TEMARIO



MÓDULO 1: COCINA PREHISPÁNICA

Cocina prehispánica, manipulación de dieta a base de insectos y canasta básica de ingredientes nacionales para toda emporada.

MÓDULO 2: COCINA NOVOHISPANA

Cocina novohispana, desarrollo de recetas conventuales que representan el mestizaje de la cocina mexicana a través de sopas, recados y moles.

MÓDULO 3: DULCERÍA TÍPICA MEXICANA





PREGUNTA POR PROMOCIONES

222.296.7339
admisiones@isu.edu.mx
25 sur #702, Col. La Paz, Puebla, Pue.