



Centro de Estudios Superiores de San Ángel

Diplomado
COCINA PROFESIONAL II

Inicio: **28 de enero, 2023**



Diplomado **COCINA PROFESIONAL II**

Cada país integra elementos históricos, geográficos y culturales, principalmente, que dan origen a la gastronomía tradicional del mismo.

Si bien es cierto que la cocina francesa es considerada la base de la alta cocina, es una realidad que el arte culinario de cada país aporta no sólo el uso de ingredientes específicos, sino también de técnicas y estilos gastronómicos únicos, que permiten así crear platillos diversos.

¿De qué trata?

Este diplomado busca formar a los amantes de la cocina con conocimientos y habilidades para conjugar la creatividad culinaria con la elaboración profesional de alimentos y tendencias vanguardistas.

Para lograrlo es necesario el reconocimiento y dominio de las técnicas culinarias tradicionales de varios países, así como el conocimiento de ingredientes, técnicas culinarias y recetas únicas de cada país.

¿A quién va dirigido?

Personas dinámicas, que tengan la ilusión por adentrarse en el apasionante mundo de la cocina profesional, aprendiendo y practicando la elaboración de deliciosos platillos y diferentes de la gastronomía mundial.

¿Qué voy a aprender?

Práctica culinaria de más de 50 recetas que contemplan las más relevantes de los siguientes estilos gastronómicos:

- | Cocina china
- | Cocina japonesa
- | Cocina española
- | Cocina italiana
- | Cocina francesa
- | Cocina mexicana
- | Panadería

Programa sujeto a cambios sin previo aviso.

+52 (55) 4877 9213

extensionuniversitaria@cessa.edu.mx |  

www.cessa.edu.mx



Claustro docente

Este diplomado será impartido por el grupo de chefs que forman parte de la plantilla docente de CESSA Universidad.

Fernanda Cervantes

- Licenciada en Gastronomía y Artes Culinarias.
- Ha colaborado en el área de preparación de alimentos de diversos hoteles y empresas de banquetes en México. Internacionalmente ha participado en festivales culinarios, como es el caso de la misión gastronómica de Hong Kong.
- Actualmente es Contralora de Costos además de ser parte del claustro docente de CESSA Universidad.

Silverio Cervantes

- Egresado de la Licenciatura en Gastronomía y Artes Culinarias.
- Su interés personal lo llevó a estudiar los sabores y técnicas de la cocina japonesa, al haber vivido en dicho país. Posteriormente inició su carrera profesional enfocándose en conceptos especializados de cocina asiático, habiendo sido parte de los restaurantes Rokay, Soku, Bamboo Poke y recientemente Gin Chan.

Christian Garreau

- Cuenta con una amplia trayectoria profesional que respalda su experiencia en el mundo gastronómico, la cual incluye el haber ocupado diversos puestos de chef ejecutivo, sous chef ejecutivo en hoteles y restaurantes con estrellas de la guía Michelin.
- Forma parte del claustro docente de CESSA enfocándose en la formación de bases de cocina y charcutería.

Eutimio Ortiz

- Cuenta con una importante y larga trayectoria en el medio gastronómico la cual ha fortalecido con una serie de cursos de formación y actualización profesional.
- Inició su carrera laboral en el Restaurante Mauna Loa y ha colaborado en varios proyectos como asesor.
- Su trayectoria docente lo ha llevado a impartir cursos de cocina mexicana, china y de otras especialidades culinarias siendo parte del claustro docente de CESSA Universidad.

Claustro docente

Juan Miguel Prada

- Egresado del Culinary Institute of America en Hyde Park y graduado con mención por la carrera de Administración de Negocios de la Universidad Anáhuac.
- Fue subchef del comedor ejecutivo de Banco Mexicano, Chef Ejecutivo de la Secretaria de Relaciones Exteriores y de Konditori. Actualmente cuenta con una empresa de catering, así como consultoría para negocios y conceptos restaurateros.
- Ha dado muestras de cocina mexicana en Suecia, Alemania, Canadá, China, Suiza y España.

Gina Torres

- Cuenta con una Maestría en Servicios de Alimentación Institucional por CESSA Universidad, así como con un Diplomado de Especialización en Cultura y Gastronomía Mexicanas por la Escuela de Gastronomía Mexicana.
- Realizó cursos de especialización y su estancia profesional en ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, en Parma, Italia.
- Actualmente forma parte del claustro docente de CESSA y ha sido profesora titular de varios cursos de cocinas.

 Inicio: **28 de enero, 2023**

 Horario: **sábados | 9:00 a 14:00 hrs.**

 Modalidad: **presencial**

 Duración: **15 semanas | 75 horas**

 **Campus San Ángel**

 +52 (55) 4877 9213

extensionuniversitaria@cessa.edu.mx |  

www.cessa.edu.mx

¿Qué necesito?

Dado que es un taller práctico, es necesario contar con el uniforme de cocina (filipina, pantalón de mascota, mandil blanco de peto alto, caballo y zapatos antiderrapantes), así como disponer de un juego de cuchillería profesional básico.

Requisitos de ingreso

- Haber cursado el Diplomado de Cocina Profesional o bien acreditar a través de una entrevista y examinación diagnóstica, conocimientos básicos de cocina profesional
- Llenar la solicitud de admisión <https://www.cessa.edu.mx/proceso-admision-online>
- Enviar de manera electrónica tu documentación personal correspondiente
- Hacer el pago de inscripción

Constancia

Al terminar las sesiones de clase presentarás una evaluación final por lo que al cumplir con los requisitos de asistencia y acreditar todo el diplomado, CESSA Universidad te extenderá una constancia con valor curricular, la cual avalará tus horas de formación. Programa sin validez oficial.

Desarrollo del programa

Este diplomado es presencial y contempla espacio de demostración y práctica culinaria, así como apoyo teórico para fundamentar los conocimientos que se adquirirán al elaborar las recetas, conociendo y aplicando principios culinarios exactos los cuales será demostrados en una evaluación final.