

- ÁREAS**
- › Gastronomía
 - › Restaurantes
 - › Hotelería
 - › Relaciones Públicas
 - › Eventos
 - › Nutrición
 - › Gastronomía Clínica



Diplomado

Cocina Profesional: Bases de Cocina

Estudios teóricos y prácticos del ejercicio profesional en la cocina con un enfoque a amateurs y entusiastas.

Cocina Profesional: Bases de Cocina

La cocina profesional es mucho más que sólo cocinar, tener buena sazón o seguir una receta; esta requiere del conocimiento de los ingredientes con los cuales se va a trabajar, así como del desarrollo de habilidades culinarias las cuales permitirán aplicar métodos de cocción y preparación ideales para lograr, no sólo conservar las propiedades del alimento, sino potenciar su sabor obteniendo así un resultado final plasmado en un platillo que sorprenda al comensal.

Para lograrlo, es necesario conocer las técnicas culinarias tradicionales, para fundamentar así el desarrollo y evolución hacia técnicas de vanguardia, lo que a su vez permitirá desarrollar la creatividad culinaria.

¿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 ello, es necesario el reconocimiento y dominio de las técnicas culinarias básicas, así como el conocimiento de las características de los diferentes grupos de alimentos, ligados a los métodos de preparación y cocción ideales para conservar y potenciar sus cualidades organolépticas.

¿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 técnicas de producción culinaria.

¿Qué voy a aprender?

- Fondos claros y oscuros, así como sus variaciones.
- Diferentes tipos de proteínas, aves, pescados, mariscos y carnes.
- Técnicas culinarias básicas de cocina fría internacional y mexicana.
- Bases de pastelería.

Programa sujeto a cambios sin previo aviso.





Modalidad

Presencial

Duración

15 semanas | 75 horas

Ubicación

- CESSA San Ángel
 - CESSA Estado de México
-

¿Qué necesito?

- Contar con el uniforme de cocina (filipina, pantalón de mascota, mandil blanco de peto alto, caballo y zapatos antiderrapantes).
- Disponer de un juego de cuchillería profesional básico.

Constancia

Al terminar las sesiones virtuales, presentarás una evaluación. 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.

Proceso de inscripción

- Llenar la solicitud de admisión.
- Solicitar liga de pago y realizarlo de manera electrónica.
- Enviar identificación oficial vigente y carta motivos para estudiar el programa.
- En caso de ser profesional de la Industria, enviar comprobante que lo avale.
- CESSA Universidad confirmará el pago y la recepción de documentos para validar la inscripción.
- Podrá solicitarse la realización de una entrevista para confirmar si el programa es lo que el aspirante es lo que está buscando y así ratificar su admisión.

Informes

extensionuniversitaria@cessa.edu.mx
+52 (55) 4877-9214



cessa.edu.mx