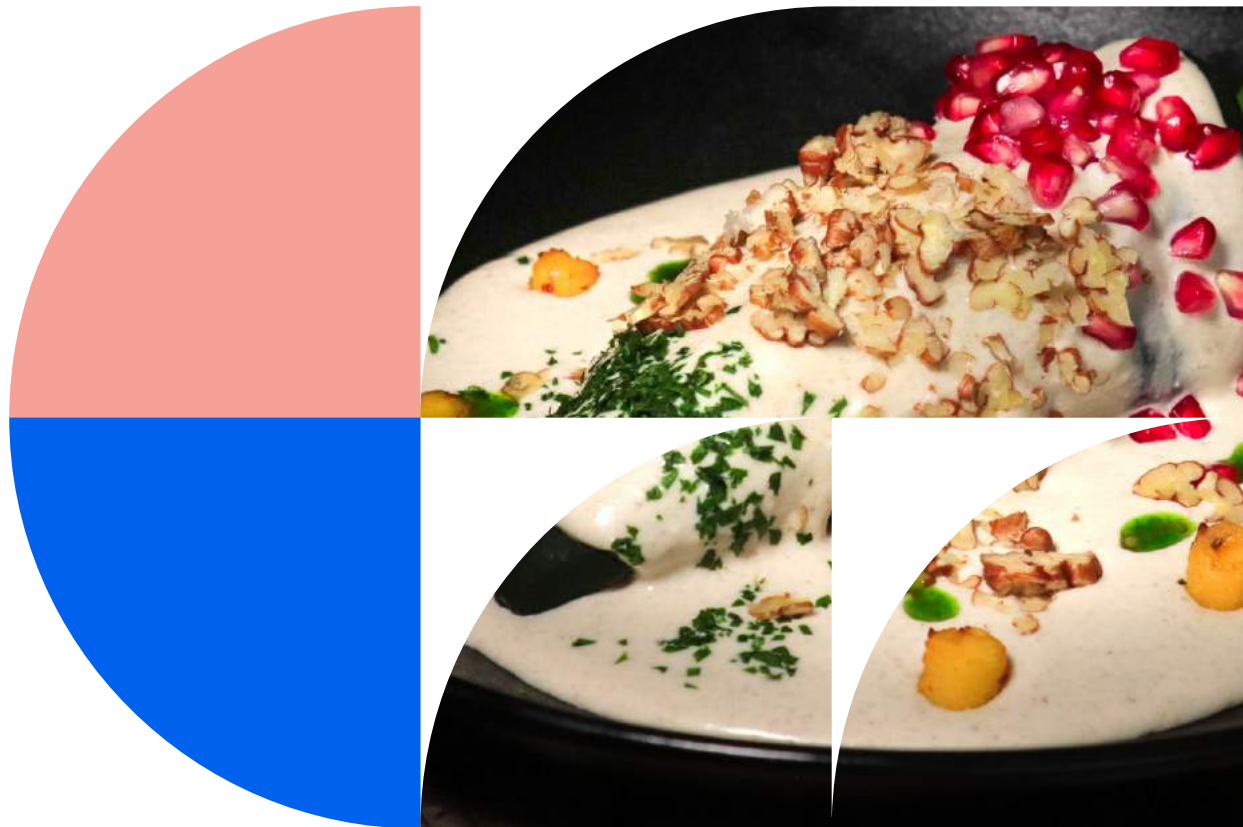


- ÁREAS**
- › Gastronomía
 - › Restaurantes
 - › Hotelería
 - › Relaciones Públicas
 - › Eventos
 - › Nutrición
 - › Gastronomía Clínica



Curso

México Gastronómico: Sabores e Historia

El estudio teórico y práctico de la cocina mexicana a través de un recorrido por su historia y cultura.

México Gastronómico: Sabores e Historia

La Cocina Tradicional de México fue inscrita por la UNESCO en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en 2010.

A partir de ello, la evolución ha encontrado una mirada al pasado fundamental para comprender nuestra

historia, nuestro pasado y nuestro legado gastronómico. Por lo que, a través de la visión de una historiadora y un chef, que conjunta la teoría y la práctica, se marca el paso a paso de la identidad gastronómica del país.

¿De qué trata?

Este diplomado de 4 módulos está enfocado a identificar los fundamentos de la auténtica cocina mexicana tradicional a partir de la vinculación de las diferentes etapas históricas del país y cómo estas han impactado en la evolución gastronómica.

¿A quién va dirigido?

Interesados en conocer la gastronomía mexicana a través de su origen y enfoque histórico, vinculando a las técnicas y recetas que han marcado el desarrollo culinario en México.

¿Qué voy a aprender?

- Cocina Prehispánica
- Cocina Virreinal y Colonial
- Cocina del Siglo XIX y XX
- Cocina Contemporánea Mexicana del Siglo XXI

Programa sujeto a cambios sin previo aviso.





Modalidad

Presencial

Duración

4 semanas | 48 horas

Ubicación

CESSA San Ángel

¿Qué necesito?

- Contar con un equipo de cómputo.
- Conexión a internet de buena velocidad.
- Manejo de programas y paquetería básica de Microsoft Office.
- Cuenta personal de correo electrónico.

Constancia

Constancia con valor curricular al terminar y acreditar el curso.

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