

Diplomado MÉXICO GASTRONÓMICO

Sabores e Historia

Conocer los antecedentes y momentos que marcan la historia y desarrollo de una cultura, permite entender y valorar cómo es que su gastronomía evoluciona y se convierte en un icónico que refleja sus valores y elementos más importantes.



CESSA[®]
UNIVERSIDAD

Centro de Estudios Superiores de San Ángel

Diplomado

MÉXICO GASTRONÓMICO

Sabores e Historia

*Estudios sin validez oficial

Dirigido a:

Personas interesadas en conocer la gastronomía mexicana a través de su origen y enfoque histórico, vinculándolo a las técnicas y recetas que han marcado el desarrollo culinario de la misma.

Objetivo general:

Identificar los fundamentos de la auténtica cocina mexicana tradicional a partir de la vinculación de las diferentes etapas históricas del país y cómo éstos impactaron en su evolución gastronómica

Tutores

· Lilian Velasco

Maestra en Historia del Arte, especialista en historia y cultura mexicana, así como en arte popular mexicano y en teoría gastronómica.

· Chef Juan Miguel Prada

Egresado del Culinary Institute of America con una amplia trayectoria culinaria que le ha permitido llevar nuestra cocina más allá de nuestras fronteras al haber realizado varios festivales de gastronomía mexicana en el extranjero.

Módulos del curso:

- Cocina prehispánica
- Cocina virreinal y colonial
- Cocina del siglo XIX
- Cocina contemporánea mexicana del siglo XX y XXI

Este diplomado puede tomarse de manera modular.

Diplomado

MÉXICO GASTRONÓMICO

Sabores e Historia

*Estudios sin validez oficial

Requisitos de ingreso:

- Llenar la solicitud de admisión
<https://www.cessa.edu.mx/extension-universitaria/proceso-admision>
- Enviar de manera electrónica tu documentación.
- Realizar entrevista de contacto.
- Hacer el pago de inscripción.

Constancia:

Curso sin validez oficial. Al terminar y acreditar todo el curso, CESSA Universidad extiende una constancia con valor curricular.

Fechas del curso:
Del 6 de agosto al
19 de noviembre de 2020

Horario:
Teoría de 9:00 a 12:00 hrs.
Práctica de 9:00 a 14:00 hrs.
culinaria por módulo

Modalidad:
Presencial
Una sesión teórica y
3 sesiones de práctica

Días:
Jueves

Duración:
72 horas

Sede:
Campus San Ángel

Programa sujeto a cambios sin previo aviso.