CESSA UNIVERSIDAD
Centro de Estudios Superiores de San Ángel

DIPLOMADO EN **Cocina** Profesional

*Estudios sin validez oficial

Dirigido a:

Personas dinámicas, que tengan la ilusión por adentrarse en el apasionante mundo de la cocina profesional. Este diplomado te ofrece la oportunidad de involucrarte en el fascinante mundo gastronómico, en donde podrás aprender y practicar la elaboración de deliciosos platillos y diferentes técnicas de producción.

Objetivo:

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.

Requisitos de ingreso:

- Solicitar la solicitud de admisión y reglamento de Educación Continua vía correo electrónico, traerlo impreso y firmado hoja por hoja.
- Copia de CURP
- Comprobante de domicilio

Todos los papeles se deben entregar en el departamento de Posgrado y Educación Continua para poder realizar la inscripción.
Horario: Lunes a viernes de 09:00 a 18:30 hrs. Atención en caja de lunes a viernes de 09:00 a 17:30 hrs.

Modalidad:
Presencial

Días:
Sábados

Horario:
De 09:00 a 14:00 hrs.

Duración:
2 semestres

Sede:
CESSA Universidad, Campus San Ángel

*Las fechas, costos, entrega de constancias y precios están sujetos a cambios sin previo aviso. Se entregará constancia con valor curricular al finalizar el curso. CESSA Universidad se reserva el derecho de posponer, cancelar o modificar los programas sin previo aviso. Para llevar a cabo el programa es necesario contar mínimo con 10 personas inscritas.

+52 (55) 8503 8826
extensionuniversitaria@cessa.edu.mx
www.cessa.edu.mx

CESSA UNIVERSIDAD
Centro de Estudios Superiores de San Ángel

DIPLOMADO EN **Cocina** Profesional

*Estudios sin validez oficial

Asignaturas del semestre I

- Introducción a la Cocina Profesional
- Fondos claros y su aplicación
- Fondos oscuros y su aplicación
- Salsas a partir de un Demi glace
- Carnes rojas y sus guarniciones
- Aves y sus salsas
- Pescados, su clasificación y técnicas de cocción
- Mariscos y moluscos, su clasificación y técnicas de cocción
- Pastas italianas: su clasificación y modo de elaboración
- Pastas italianas rellenas
- Cocina fría: emulsiones estables e inestables, canapés, mousses y terrinas
- Panadería básica profesional
- Repostería básica profesional

Asignaturas del semestre II

- Cocina española
- Cocina italiana
- Cocina asiática, Japón
- Cocina asiática, Vietnam
- Cocina asiática, Tailandia
- Pastelería avanzada
- Panadería avanzada

+52 (55) 8503 8826
extensionuniversitaria@cessa.edu.mx
www.cessa.edu.mx