



DIPLOMADO
RAÍCES
DE LAS
COCINAS
DE MÉXICO

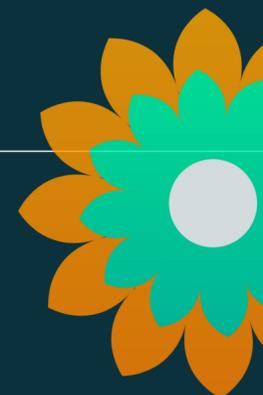
Culinary.

OBJETIVO

Establecer el valor de la Cocina Tradicional Mexicana como patrimonio cultural de la humanidad mediante el estudio de su historia, la milpa y la biodiversidad, así como de los platillos emblemáticos de las regiones que componen su gastronomía.

DIRIGIDO A

Todo aquel que disfruta de la cocina mexicana y busca obtener conocimientos para profundizar en su riqueza cultural, culinaria y preparar platillos emblemáticos.



ESTRUCTURA

Estudio del programa vía remota a través de una plataforma compuesta por módulos teórico - prácticos, conformados por lecturas, recetarios y videos demostrativos para la total comprensión de los temas.



TEMARIO

Módulo 1: Introducción a la Cocina Tradicional Mexicana

- Reconocer la importancia del manejo higiénico de los alimentos en la cocina.
- Identificar las técnicas de cocina que más se usan en la Cocina Tradicional Mexicana.
- Comprender los elementos que le dieron a la Cocina Tradicional Mexicana la fuerza para ser declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Módulo 2: Origen de la Cocina Mexicana

- Distinguir ingredientes y la función que tienen en la conformación de recetas de la Cocina Tradicional Mexicana.
- Asociar el valor patrimonial de ciertos utensilios que son la base de la Cocina Tradicional Mexicana y que siguen vigentes.

Módulo 3: La Importancia de la Milpa y el Maíz

- Reconocer el valor de la milpa y sus productos.
- Relacionar qué es el maíz, el proceso de nixtamalización y sus derivados.

Módulo 4: México, País Megadiverso

- Determinar la mega diversidad natural de México y su implicación en la cocina.
- Analizar la diferencia entre ingredientes originarios, adaptados e importados y su papel en la Cocina Tradicional Mexicana.
- Identificar cómo se fueron incorporando influencias culinarias debido a los intercambios comerciales.

Módulo 5: La Cocina Mexicana a través de los Siglos

- Determinar qué es la cocina del virreinato y conventual.
- Establecer aspectos que llevaron al nacionalismo culinario.
- Relacionar los aspectos que se sumaron a la Cocina Tradicional Mexicana durante los siglos XX y XXI.



TEMARIO

Módulo 6: Las Cocinas del Norte

- Identificar las 11 regiones culinarias de México que conforman sus cocinas.
- Distinguir las características de las cocinas del norte y los estados que lo componen.
- Región Pacífico Norte: Baja California, Baja California Sur, Sonora.
- Región Norte: Chihuahua, Coahuila, Nuevo León y Tamaulipas.

Módulo 7: Las Cocinas del Occidente

- Distinguir las características de las cocinas del Occidente y los estados que lo componen.
- Región Pacífico Centro: Nayarit, Sinaloa, Durango.
- Región Occidente: Aguascalientes, Colima, Jalisco.
- Región Centro Occidente: Guanajuato, Michoacán, Querétaro.

Módulo 8: Las Cocinas del Centro

- Distinguir las características de las cocinas del Centro y los estados que lo componen.
- Región Centro Norte: San Luis Potosí, Zacatecas.
- Región Centro Este: Hidalgo, Tlaxcala y Puebla.
- Región Centro Occidente: Guanajuato, Michoacán, Querétaro.

Módulo 9: Las Cocinas del Golfo y CDMX

- Distinguir las características de las cocinas del Golfo y CDMX y los estados que lo componen.
- Establecer el papel de los insectos y mercados en la CTM.
- Región Centro y CDMX: Edo. de México, Morelos y CDMX.
- Región Golfo Centro: Veracruz y Tabasco.

Módulo 10: Las Cocinas del Sur

- Distinguir las características de las cocinas del Sur y los estados que lo componen.
- Región Pacífico Sur: Oaxaca, Chiapas y Guerrero.
- Región Sureste: Campeche, Yucatán, Quintana Roo.



RECETAS

Aquí encontrarás solo algunas de las más de 60 recetas que podrás ver en video una a una, conociendo su origen, desarrollo, utensilios e ingredientes según cada una de las regiones a estudiar.

PACÍFICO NORTE

Tacos de pescado
Ensalada César
Coyotas
Enchiladas sonorenses

NORTE

Cecina
Chimichangas
Carne a la tampiqueña

PACIFICO CENTRO

Albóndigas de camarón
Chilorio
Aguachile de camarón
Caldo duranguense

OCCIDENTE

Pacholes estilo
Aguascalientes
Enchiladas dulces colimotas
Pozole seco
Tortas ahogadas

CENTRO OCCIDENTE

Guacamayas
Carnitas estilo Michoacán
Uchepo

CENTRO NORTE

Sopa potosina
Asado de bodas
Manjar blanco

CENTRO ESTE

Pastes de Real de Minas
Mole poblano
Rompope

CENTRO Y CDMX

Sopa de hongos
Tlacoyos de requesón
Frijoles bayos refritos con
chorizo

GOLFO CENTRO

Arroz a la tumbada
Toritos de cacahuete
Bocoles

PACÍFICO SUR

Tamales de mole negro
Mole verde
Estofado alcaparrado de
lengua

SURESTE

Papadzules
Queso relleno
Sikil P'aaak



DOCENTES ESPECIALISTAS INVITADOS



Abel Hernández

Miembro del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana así como de Slow Food.

Fundador y colaborador en la agencia de consultoría gastronómica SpiceMx, en la cual se desarrolla como consultor gastronómico restaurantes en México y Estados Unidos.

Colaborador en proyectos sostenibles en torno a la conservación de las chinampas como método de cultivo sustentable y la gastronomía nativa de Xochimilco.



Irada Santacruz

Referente de la cocina tlaxcalteca, promueve el rescate de productos e ingredientes tradicionales del campo y de utensilios ancestrales elaborados.

Investigador nato dedicado a la difusión de la cocina de Tlaxcala a nivel nacional e internacional a través de Slow Food Tlaxcala Malintzi.



Alondra Maldonado

Siendo cocinera nata, decide dedicarse a ello e incursiona como cocinera propietaria del restaurante La Vita Delicatessen en Tepic, Nayarit.

Posteriormente estudia en el Instituto Argentino de Gastronomía en Buenos Aires para finalmente regresar a México y comenzar con una ambiciosa investigación que la lleva a recorrer 45 poblaciones de Nayarit dando como resultado su libro "Sabores de Nayarit".



Mauricio Ávila

Egresado del Colegio Superior de la Gastronomía, se dedica a la Investigación, registro y conservación de la Cocina Tradicional Mexicana.

Autor del Recetario tradicional del Distrito Federal, Recetario tradicional isleño del Caribe mexicano y Recetario tradicional sudcaliforniano.

Fue coordinador gastronómico de Rutas Gastronómicas de México para la Secretaría de Turismo, coordinador del Programa Cocina Tradicional de México y de la colección Cocina Indígena y Popular de la Dirección General de Culturas Populares, Indígenas y Urbanas de la Secretaría de cultura. Es curador gastronómico para la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad.

ESPECIFICACIONES



Modalidad

100 % Online en plataforma Classroom + Meet



Duración

16 semanas

10 módulos



Clases y Masterclass en video

Grabaciones que puedes ver a cualquier hora y las veces que lo desees. Nuestras masterclass son dictadas por chefs investigadores y cocineras tradicionales.



Webinars académicos en vivo

Cuatro webinars con docentes especialistas de las Cocinas de México.



Acompañamiento

Seguimiento y apoyo en tu proceso de aprendizaje, a través de comunicación directa por medio de los canales institucionales.



Accesibilidad

En el lugar y a la hora que tus tiempos te lo permitan.



Comunidad

Podrás interactuar dentro de los webinars y foros con tus compañeros.

DIPLOMA

Al concluir el diplomado, obtendrás tu diploma digital avalado por el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana y Culinary Art School.



Culinary.

CUOTA DEL DIPLOMADO



\$750 dls / \$15,000 pesos m.n.

Incluye

- 60 recetas en grabaciones
- Recetarios digitales descargables
- Webinars académicos
- Masterclass
- Acceso al aula virtual
- Seguimiento y apoyo en todo momento
- Diploma digital

REQUISITOS

Nociones de manejo de programas Office, uso de dispositivos (computadora y/o tablet) y manejo de herramientas de acceso a internet.

INICIO

17 de enero 2022

Inscripciones Abiertas

52 6646229034

contacto@culinaryartschool.edu.mx

