



Ilustración: Jaime Carbó

MAESTRÍA EN COCINAS DE MÉXICO

◊ 3a. GENERACIÓN ◊

INICIO
ENERO 2018

cocinasdemexico@culinaryartschool.edu.mx

www.culinaryartschool.edu.mx

Por qué estudiar la Maestría en Cocinas de México

Actualmente la industria de la Hospitalidad, Alimentos y Bebidas, requiere profesionales en cocina con un amplio conocimiento teórico-práctico, que cuenten con la competencia de análisis y desarrollo, aunado a los conocimientos de historia, antropología y biología, entre otras; posicionándolos en una plataforma de investigación, rescate, divulgación y promoción como actores de nuestra cocina.

De esta manera los profesionales de cocina encontrarán, a través de nuestra Maestría, un área de oportunidad interesante para aprender y complementar su formación.



Docentes

Mary Celis
Nicolás Mejía
América Pedraza
Sylvia Kurczyn

José Burela
Alondra Maldonado
Ricardo Bonilla

Temas

1. Cocina tradicional Mexicana
2. La Milpa: triada mesoamericana, maíz, frijol y calabaza
3. Recursos Naturales: Chiles, hongos, quelites, herbolaria y animales
4. Cocina Prehispánica, Conquista y Nueva España
5. Cocina del México Independiente al siglo XXI
6. Región Baja California y Baja California Sur
7. Región Pacífico Norte, Altiplano Norte y Huasteca
8. Región Golfo Norte y Pacífico Centro
9. Región Altiplano Central
10. Región Golfo Centro, Pacífico Sur y Altiplano Sur
11. Región Golfo Sur, Yucatán y Distrito Federal
12. Muestra Gastronómica



Perfil de Egreso

Un referente en el ámbito de la investigación aplicada a la gastronomía
Creador de conciencia social sobre la importancia de la alimentación como factor cultural y educativo
Agente que busca y ofrece respuestas culinarias a problemas alimentarios
Generador de ideas sobre alimentación y cocina
Un profesional comprometido con México

Duración y Horarios

3 días al mes

Domingo de 14:00 a 20:00 hrs.

Lunes y martes de 8:00 a 18:00 hrs.

Consta de 24 meses con un total de 12 unidades de competencia, impartidas en sesiones presenciales teórico-prácticas, complementadas con lecturas y videos afines a los temas tratados en las distintas clases. Además del desarrollo de actividades de investigación, entrega de trabajos relacionados con fuentes escritas o audiovisuales, que serán llevadas a cabo a través de una plataforma electrónica.

Requisitos

Licenciatura

Conocimientos básicos de cocina

2 años de experiencia profesional en el ramo de la hospitalidad

Admisión

Examen de admisión y entrevista personal

Inscripción y entrega de documentos

Documentación

CV actualizado

Acta de Nacimiento

Título o cédula profesional

Fotografía tamaño credencial

Ficha de alumno

Inversión

Examen de admisión: 70 dls.

Inscripción única: 500 dls.

Mensualidad: 480 dls

durante 24 meses

Incluye

Filipina - Mandil

Acceso a plataforma electrónica

Clases presenciales

Materia prima

Contamos con crédito educativo Santander