

## CURSO DE CAPACITACIÓN

# El arte de la cocina mexicana evolutiva

• Dirigido a docentes con perfil en gastronomía



Los docentes aprenderán técnicas y métodos tradicionales que van de lo prehispánico a lo contemporáneo.



Sara Trejo González, directora de la División Académica de Turismo y Gastronomía acompañada del secretario Académico, Sergio Octavio Valle Mijangos y del Chef Eduardo Plascencia, da la bienvenida a los participantes.



Las competencias adquiridas por los docentes se verán reflejadas en la impartición de clases, organización de eventos y participación en concursos.



Doce profesores con perfil en gastronomía fortalecerán sus conocimientos en el arte culinario

La División Académica de Turismo y Gastronomía de la Universidad Tecnológica de Tabasco (UTTAB) organizó el curso-taller “Cocina mexicana evolutiva”, del 25 al 27 de agosto. Dirigido a doce profesores con perfil en gastronomía para fortalecer sus conocimientos en el arte culinario a través de técnicas y métodos tradicionales que van de lo prehispánico a lo contemporáneo.

La capacitación es impartida por el Chef Eduardo Plascencia, investigador gastronómico, fundador del Centro de Innovación Gastronómica, en Monterrey, colaborador de la revista Apicius de la editorial Montagu Editores, de Barcelona, España, columnista de las revistas Mujeres de Oaxaca, El conocedor y Soy Chef, miembro del club líderes del futuro de la revista Líderes Mexicanos y del comité organizador de Vatel

Club México. También ha impartido conferencias, seminarios y cursos a nivel nacional e internacional.

Eduardo Plascencia compartirá con los profesores temas como la contextualización histórica, geográfica y social de México en el mundo, técnicas de metate y molcajete, nixtamalización, división metodológica de moles y salsas con base en chiles secos y técnicas de cocción.

Las competencias adquiridas por los docentes de esta Casa de Estudios se verán reflejadas en la impartición de clases, organización de eventos y participación en concursos. Beneficiando a 648 alumnos de Técnico Superior Universitario y de Licenciatura en Gastronomía.