



## CURSO

### Cocina mexicana clasica

<b>Reseña del programa</b>	Programa práctico que permite conocer y aplicar técnicas propias de la gastronomía mexicana, abarcando toda la historia de la misma, desde la época prehispánica hasta la época actual.
<b>Expositor</b>	Chef Aurora Elizondo
<b>Currículo del Expositor</b>	Es egresada del Diplomado para la Formación del Chef de la Universidad Iberoamericana. Estudió cursos como de chocolatería y cocina fría en el Culinary Institute of América de Nueva York. Así mismo es diplomada en arte del azúcar e instructora del programa "H". Actualmente imparte materias, tales como Pastelería, chocolatería, heladería y repostería en general. Ha impartido clases en la UIA desde 1988 a la fecha, en cursos varios de repostería y en cocina mexicana.
<b>Perfil de ingreso</b>	Personas interesadas en formarse profesionalmente dentro de la gastronomía mexicana, teniendo las bases para laborar en la industria restaurantera y de servicios de alimentos y bebidas, tanto a nivel nacional como internacional.
<b>Objetivos</b>	Al finalizar el Diplomado el alumno será capaz de: <ul style="list-style-type: none"> <li>· Realizar los platillos mas conocidos de la gastronomía mexicana</li> <li>· Conocer y utilizar las técnicas mas representativas de la cocina mexicana</li> <li>· Tener fundamentos y conocimientos para la creación de platillos en base a las técnicas aprendidas</li> </ul>
<b>Contenido temático</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Tortilla de maíz</li> <li>· Salsas</li> <li>· Antojitos de comal</li> <li>· Mole</li> <li>· Arroz</li> <li>· Cochinita Pibil</li> <li>· Mixiotes</li> <li>· Tinga</li> <li>· Pozole</li> <li>· Ceviche</li> <li>· Huachinango a la veracruzana</li> <li>· Chiles en nogada</li> <li>· Birria</li> <li>· Flan</li> <li>· Natilla</li> <li>· Jamoncillas</li> <li>· Gaznates</li> </ul>
<b>Informes</b>	Julio A. Martínez Castillo Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7249 julio.martinez@ibero.mx
<b>Coordinador del área</b>	Mtro. Héctor de la O Godínez Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7601 hector.delao@ibero.mx

La Universidad Iberoamericana se reserva el derecho de posponer o cancelar los programas. Todos los alumnos de la Dirección de Educación Continua quedan regidos por los reglamentos generales de la Universidad Iberoamericana, así como de los reglamentos particulares internos.