

DIPLOMADO Gastronomía mexicana

Reseña del programa	El programa ayudará al participante a conocer e identificar las técnicas para la elaboración de los platillos tradicionales de la gastronomía mexicana: desde las típicas viandas preparadas para cualquier ocasión hasta la repostería y la panadería más reconocida. Además, podrá adentrarse en el conocimiento de las nuevas técnicas, los conceptos y las fusiones en las que está inmersa la gastronomía mexicana.										
Coordinador	Mtro. Héctor de la O Godínez										
Currículum del coordinador	Licenciado en Administración Hotelera por la Universidad Iberoamericana. Maestría en Dirección de Empresas por el IPADE. Cursó el Diplomado para Chef en la Universidad de Turismo y Ciencias Administrativas y Cocina Mexicana en el Centro Culinario Ambrosia. Ha tomado diversos cursos de Gastronomía incluyendo Alimentos y Bebidas, Vitivinicultura, Mercadotecnia y Control de costos para Restaurantes. Ha laborado a nivel Dirección General en diversos restaurantes y hoteles en León, Guadalajara y Acapulco. Actualmente es Coordinador del Centro de Formación Gastronómica de la Universidad Iberoamericana.										
Perfil de ingreso	Personas con los conocimientos generales y básicos para poder preparar platillos típicos y modernos de la gastronomía mexicana.										
Objetivos	Aprender las técnicas y bases para la preparación de diversos platillos de la gastronomía mexicana Identificar los ingredientes y herramientas necesarias para la elaboración de los platillos mexicanos Desarrollar aptitudes para la creación de nuevos platillos y combinación de ingredientes contemporáneos										
Contenido temático	<p>Módulo I</p> <p>COCINA TRADICIONAL</p> <p>Duración: 28 hrs</p> <p>Son ejemplo de las recetas, estas pueden variar dependiendo de la disponibilidad de productos</p> <table> <tr> <td>Clase 1 Mole Rojo Mole Verde Mole de Olla</td><td>Clase 3 Sopa de lima Cochinita pibil Panuchos</td><td>Clase 5 Dzik de Venado Lengua a la Veracruzana Chile relleno</td><td>Clase 7 Sopa de Tortilla Mixiote Chilorio</td></tr> <tr> <td>Clase 2 Chiles en Nogadas Tinga Tamales</td><td>Clase 4 Birria Carnitas Pozole</td><td>Clase 6 Jaibas rellenas Pescado a la talla Vuelve a la vida</td><td></td></tr> </table>			Clase 1 Mole Rojo Mole Verde Mole de Olla	Clase 3 Sopa de lima Cochinita pibil Panuchos	Clase 5 Dzik de Venado Lengua a la Veracruzana Chile relleno	Clase 7 Sopa de Tortilla Mixiote Chilorio	Clase 2 Chiles en Nogadas Tinga Tamales	Clase 4 Birria Carnitas Pozole	Clase 6 Jaibas rellenas Pescado a la talla Vuelve a la vida	
Clase 1 Mole Rojo Mole Verde Mole de Olla	Clase 3 Sopa de lima Cochinita pibil Panuchos	Clase 5 Dzik de Venado Lengua a la Veracruzana Chile relleno	Clase 7 Sopa de Tortilla Mixiote Chilorio								
Clase 2 Chiles en Nogadas Tinga Tamales	Clase 4 Birria Carnitas Pozole	Clase 6 Jaibas rellenas Pescado a la talla Vuelve a la vida									

DIPLOMADO **Gastronomía mexicana**

Contenido temático

Módulo II

REPOSTERÍA Y PANADERÍA

Duración: 28 hrs

Son ejemplo de las recetas, estas pueden variar dependiendo de la disponibilidad de productos

Clase 1	Clase 3	Clase 5	Clase 7
Pan de elote,	Corbata	Capirotada	Palanquetas
Bolillo,	Concha	Chongos zamoranos	Gaznates
Cuernitos,	Polvorones	Gelatina de guayaba	Camotes
Pan de pulque	Roles de canela	Flan	Dulces de almendras
Clase 2	Clase 4	Clase 6	
Moños,	Natilla	Dulce de plátano	
Orejas	Ate	Mousse de calabaza	
Carteras	Arroz con leche	Dulce de coco	
Rehilete	Buñuelos	Alegrias	

Módulo III

COCINA CONTEMPORÁNEA

Duración: 28 hrs

Son ejemplo de las recetas, estas pueden variar dependiendo de la disponibilidad de productos

Pato en mole de pistache	Crema de quesos con camarones
Crema fría de chile poblano y almendras	Supremas de huauzontle
Chile poblano relleno de mariscos	

Informes

Julio A. Martínez Castillo
Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7249
julio.martinez@uia.mx

Coordinador del área

Mtro. Héctor de la O Godínez
Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7601
hector.delao@uia.mx