



2do PERIODO DIPLOMADOS 2026

Tu **capacitación** es la **mejor inversión.**



DIPLOMADO BÁSICO EN COCINA

PRESENTACIÓN

Todas las empresas del sector restaurantero dependen de una cocina equipada y funcional para la preparación y presentación de alimentos. En este sentido, la cocina constituye el eje central y el corazón operativo de restaurantes, cafeterías, comedores y servicios de banquetes, entre otros. Estos espacios comparten un mismo propósito: satisfacer las necesidades básicas de alimentación con calidad, eficiencia y excelencia en el servicio.

El **Diplomado Básico en Cocina** te brindará las bases fundamentales para ampliar tus conocimientos en el manejo y la manipulación de alimentos, así como en la operación básica dentro de una cocina.

- Clave: **9565**
- Modalidad: **Presencial**
- Inscripciones:
Del 15 de junio al 31 de julio del 2026
- Periodo de impartición:
Del 18 de agosto del 2026 al 09 de febrero del 2027
- Coordinación Académica:
Mtra. Lili López Hernández

A QUIÉN VA DIRIGIDO

El **Diplomado Básico en Cocina** está dirigido a personas que laboran en el sector de alimentos y bebidas, aficionados con experiencia y cualquier persona interesada en aprender y desarrollar sus habilidades en el arte culinario.

¿POR QUÉ ELEGIR NUESTRO DIPLOMADO?

Hoy en día, comer fuera de casa ha pasado de ser un gusto ocasional para convertirse en una actividad cotidiana. Restaurantes, cafeterías y comedores se han transformado en espacios donde las personas se alimentan, conviven, socializan e incluso generan oportunidades de negocio.

En este contexto, las exigencias de los comensales evolucionan constantemente: buscan alimentos de mejor calidad, opciones más saludables y experiencias más cuidadas. Por ello, adquirir conocimientos básicos en cocina no sólo permite comprender estas tendencias, sino también desarrollar habilidades que respondan a las necesidades actuales del sector.

Este programa te ofrece:

- Comprender la terminología básica utilizada en el ámbito culinario.
- Desarrollar habilidades para aplicar técnicas culinarias básicas en la elaboración de platillos.
- Fortalecer capacidades para supervisar las etapas de producción y transformación de los alimentos.
- Conocimientos sobre las normas que rigen la higiene y seguridad alimentaria.

MÓDULOS ACADÉMICOS

Duración: 120 horas.
Horario: martes de 16:00 a 21:00 horas.

- **Módulo 1:** Bases para fondos y salsas.
- **Módulo 2:** Entradas, ensaladas, sopas y pastas.
- **Módulo 3:** Carnes, aves, pescados y mariscos.
- **Módulo 4:** Ética y seguridad alimentaria.

PERFIL DE EGRESO

Al término del Diplomado:

- Comprenderás los principios de los fondos como base del arte culinario y su adecuada composición.
- Conocerás y aplicarás las principales técnicas culinarias para la elaboración de platillos a base de huevo, ensaladas de hortalizas, entremeses y guarniciones, así como sopas, pastas y arroces.
- Dominarás las técnicas fundamentales para el manejo y preparación de pescados, mariscos, carnes rojas y aves de corral.
- Identificarás los elementos esenciales de la cocina para su correcta operación en diversos centros gastronómicos y de producción de alimentos, así como la importancia de aplicar normas de higiene, seguridad y ética profesional en el manejo de los alimentos.

DOCENTES INVITADOS

Algunos de nuestros docentes invitados:

Víctor Manuel Rincón García.
Es Licenciado en Servicios de Gastronomía. Cuenta con más de 15 años de experiencia en el sector de alimentos y bebidas. Ha dedicado más de 10 años a la docencia en esta especialidad. Ha participado en diversos programas de capacitación y obtenido certificaciones en gastronomía y pedagogía, acreditadas por el Consejo de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER). Y ha colaborado con diferentes empresas del sector privado, público y educativo, lo que le ha permitido desarrollar habilidades

técnicas y transversales. Es docente universitario en áreas de Gastronomía y Nutrición, en Centros de Formación para el Trabajo.

Alejandro García Guzmán.
Chef con casi 30 años de experiencia. Capacitador de centros de trabajo en ámbitos como servicio a comensales, administración de restaurantes, preparación de alimentos y bebidas, manuales de reclutamiento de personal, ventas proactivas en mesas, creación de recetas, área de compra y recepción, marketing

restaurantero, entre otros. Ha realizado consultoría empresarial interna, externa y también se desarrolla en la docencia en grado universitario. Facilidad para adaptarse, capacitar y dirigir grupos con firmeza logrando mayor organización y productividad. Se ha desempeñado como director operativo, chef ejecutivo, gerente de matriz y socio de algunos establecimientos de alimentos en Aguascalientes, además de pertenecer a la Asociación Culinaria de México A.C.

REQUISITOS DE ADMISIÓN

Se puede inscribir al Diplomado cualquier persona interesada en el tema.

% INVERSIÓN Y PROMOCIONES

Contado
\$7,850.00

Diferido
Inscripción de \$4,175.00 y dos mensualidades de \$2,087.50 cada una a cubrir en agosto y septiembre del 2026.

Promoción
10% de descuento en pago de contado a las primeras 10 personas en inscribirse. Aceptamos tarjeta de crédito en cualquier modalidad de pago, con opción de meses sin intereses. ¡Contáctanos y conoce todos los detalles!

¿CÓMO ME PUEDO INSCRIBIR?

Ingresa a la página cursos.uaa.mx, selecciona la opción "Diplomados", haz clic en "Inscríbete aquí" y sigue las instrucciones para completar tu registro.
Cupo máximo de 20 alumnos.

Para mayores informes:

Dirección General de Difusión y Vinculación
Departamento de Extensión Académica
Área de Diplomados
Edificio Académico - Administrativo, noveno piso, Ciudad Universitaria
Teléfono: +52 449 910 74 00 extensiones 30319 y 30318
Whatsapp: 449 157 15 35
Correo electrónico: diploamados.ec@edu.uaa.mx y teresita.trillo@edu.uaa.mx
Horario de atención: lunes a viernes de 8:00 a 15:00 horas

Diplomado diseñado por:

Centro de Ciencias Económicas y Administrativas
Departamento de Turismo
Teléfono: +52 449 910 74 00 extensión 55405
Edificio 32, Ciudad Universitaria

OBSERVACIONES:

- El costo no incluye material.
- El participante deberá cumplir con los lineamientos de uso del Laboratorio de Turismo.
- El programa no es recomendado para menores de edad ni personas con lesiones temporales o permanentes.
- Por motivos de higiene, para ingresar al área de cocina será obligatorio: llevar el cabello recogido, uñas cortas, limpias y sin ningún tipo de extensión o decoración; no portar accesorios (anillos, pulseras, etc.), usar calzado cerrado sin agujetas. Asimismo, deberá portar mandil y cofia.



INSCRÍBETE EN:
CURSOS.UAA.MX ▶ DIPLOMADOS

[DiplomadosUAA](#) [ExtensionAcademicaUAA](#)