

2º PERIODO

# DIPLO 20 23 MADOS

I<sup>ER</sup> BLOQUE

*Tu capacitación es la mejor inversión.*

**DIPLOMADO:**

## BÁSICO EN COCINA

**Clave:** 9565 | **Modalidad:** presencial.

**INSCRIPCIONES:**

Del 12 de junio al  
4 de agosto de 2023.



Pregunta por nuestras promociones  
y opciones de pago.

**INSCRÍBETE EN:**

[cursos.uaa.mx](https://cursos.uaa.mx) ▶ **Diplomados**

**PERIODO DE IMPARTICIÓN:**

Del 25 de agosto de 2023 al 16 de febrero de 2024.





# BÁSICO EN COCINA

**Clave:** 9565

**Coordinación Académica:** Mtra. Lili López Hernández.

## PRESENTACIÓN

Las empresas de restauración dedicadas a satisfacer necesidades básicas de consumo dependen de una planificada organización en la cocina para preparar y detallar los platillos. Convirtiendo a la cocina en el vértice y corazón de establecimientos, cafeterías, comedores, banqueteras y servicios de catering.

El **Diplomado Básico en Cocina** te aportará los elementos estructurales para ampliar el conocimiento en el manejo y manipulación de alimentos y la operación elemental en una cocina.



## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

El **Diplomado Básico en Cocina** está dirigido a personas que laboran en el sector de alimentos y bebidas, aficionados con alguna experiencia y público en general que se encuentre interesado en desarrollar el arte culinario.



## ¿POR QUÉ ELEGIR NUESTRO DIPLOMADO?

Las tendencias de alimentación varían constantemente y para muchos, comer y beber ya no es un placer exclusivo de casa, por lo que se consumen alimentos en cualquier lugar de manera obligada y cotidiana. En este sentido, quienes acuden a alimentarse en un establecimiento, encuentran también un espacio para socializar o establecer negocios, evaluando como comensales la organización, los platillos y el servicio que se les proporciona. Siendo relevante que los directivos y el personal que colaboran en las empresas de restauración consideren proporcionar un manejo y estructura óptima de calidad alimentaria.

Este Diplomado te ofrece:

- Conocimientos sobre el significado de la terminología básica en cocina.
- Desarrollo de habilidades para incorporar técnicas culinarias básicas en la elaboración de platillos.
- Habilidades para dirigir y supervisar las etapas de producción y transformación de los alimentos.
- Conocimiento y ética sobre las normas que rigen la higiene y seguridad alimentaria.



## MÓDULOS ACADÉMICOS

- **Módulo 1:** Bases para fondos y salsas.
- **Módulo 2:** Entradas, ensaladas, sopas y pastas.

**Duración:** 120 horas.

**Horario:** viernes de  
16:00 a 21:00 horas

- **Módulo 3:** Carnes, aves, pescados y mariscos.
- **Módulo 4:** Ética y seguridad alimentaria.



## PERFIL DE EGRESO

Al término del Diplomado:

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



## DOCENTES INVITADOS

Nuestros docentes invitados:

- **Erick R. Sanromán Zalazar**

Licenciado Internacional en Administración de Negocios Gastronómicos por la Universidad del Valle de México.

Cuenta con experiencia laboral en organización, planeación, y ejecución de los eventos, servicio de catering y costeos en “Erick Sanromán Event Planner”.

Fue Manager y Chef Ejecutivo en “Planneteria Gourmet” Aguascalientes, así como presentador en la sección de cocina en el programa matutino “Que mañana” en Televisa Aguascalientes.

Encargado de panadería y ayudante en postres en “Ostería Francescana”, Moderna Italia.

Es profesor de Licenciatura en Gastronomía, Administración Turística y Nutrición en la Universidad Santa Fe.

- **Verónica Guerra Arteaga**

Licenciada en Administración de Negocios y Empresas Turísticas por la Universidad Santa Fe, así como Técnica en Gastronomía y Hospitalidad por el Instituto Culinario México Europeo.

Es docente de múltiples materias en las Licenciaturas de Gastronomía y Administración de Negocios Gastronómicos y Empresas Turísticas en la Universidad Santa Fe.

Es también docente auxiliar de “Home & Business” en el Centro Escolar Triana.

Fue Ejecutiva de Atención al Cliente Jr. en “Quality Bolca” Aguascalientes; de igual manera fue Practicante de Cocina y Encargada de Almacén y Compras en el Restaurante “Pujol” en la Ciudad de México.



## **INVERSIÓN Y PROMOCIONES**

### **Contado**

**\$8,300.00**

### **Diferido**

Inscripción de \$4,400.00 y dos mensualidades de \$2,200.00 cada una a cubrir en septiembre y octubre del 2023.

### **Promoción**

10% de descuento en pago de contado a las primeras 10 personas en inscribirse.

**Cupo:** Máximo 25 y mínimo 20 alumnos.

- El costo del diplomado no incluye material.
- El participante deberá cumplir con los lineamientos de uso del Laboratorio de Turismo.
- El diplomado no es recomendado para menores de edad o personas con lesiones temporales o permanentes. Por higiene, el cabello se tendrá que tener perfectamente peinado y recogido, uñas cortas naturales sin ningún tipo de extensión o decorado, sin accesorios (anillos, pulseras), zapato cerrado sin agujetas, así mismo, deberá portar mandil y cofia.

---

**Diplomado diseñado por:**

Centro de Ciencias Económicas y Administrativas

Depto. de Turismo

Teléfono: 449 910 74 00 extensión 55405



## ¿CÓMO ME PUEDO INSCRIBIR?

Ingresa a la página [cursos.uaa.mx](https://cursos.uaa.mx) y da clic en la opción de **Diplomados**, una vez ahí, ubica y presiona el botón **"inscríbete aquí"** y sigue las instrucciones.


### PARA MAYORES INFORMES:


 Dirección General de Difusión y Vinculación

Departamento de Extensión Académica


**Área de Diplomados**

 Edificio Académico - Administrativo, noveno piso, Ciudad Universitaria.

 **Teléfono:** 449 910 74 00 extensiones 30319 y 30313.

 **Whatsapp:** 449 394 36 35.

 **Correo electrónico:** [diplomados.ec@edu.uaa.mx](mailto:diplomados.ec@edu.uaa.mx) y [teresita.trillo@edu.uaa.mx](mailto:teresita.trillo@edu.uaa.mx)

 **Horario de atención:** lunes a viernes de 8:00 a 15:00 horas.