

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

DIPLOMADO EN: COCINA TRADICIONAL MEXICANA

PRESENTACIÓN

La cocina nacional como fuente de patrimonio cultural inmaterial de origen necesita ser revalorada y promovida a través de su entendimiento y reproducción. Se debe mostrar la inmensa e invaluable riqueza que posee la comida tradicional de México, procurando evitar que se desvanezca en el olvido o se diluya con los cambios de la globalización, el **Diplomado en Cocina Tradicional Mexicana** propone ampliar el conocimiento para despertar los sentidos a través del rescate de recetas típicas que motivan, enriquecen y dan identidad a propios y ajenos.

- **Clave:** 9566
- **Modalidad:** Híbrida
- **Inscripciones:**
Del 16 de junio al 08 de agosto del 2025
- **Periodo de impartición:**
Del 26 de agosto al 18 de noviembre del 2025
- **Coordinación Académica:**
Mtra. Lili López Hernández

A QUIÉN VA DIRIGIDO

El **Diplomado en Cocina Tradicional Mexicana** está dirigido a personas que laboran en el sector de alimentos y bebidas, aficionados con alguna experiencia y público en general que deseen especializarse en este ámbito.

¿POR QUÉ ELEGIR NUESTRO DIPLOMADO?

Con la impartición del **Diplomado en Cocina Tradicional Mexicana** se busca ampliar el conocimiento histórico y la práctica formal de esta área gastronómica despertando el sentido de identidad a través del rescate de ingredientes tradicionales y la aplicación de técnicas culinarias, motivando la apropiación y reproducción de los elementos de la cocina nacional.

Este Diplomado te ofrece:

Reconocimiento sobre los usos y costumbres de los alimentos en la cocina tradicional como patrimonio cultural de origen.

Conocimientos sobre los ingredientes y platillos característicos de cada región de la República Mexicana.

Habilidades para reconocer las diferencias del sabor, aroma y uso de condimentos, hiervas y especias.

Identificar los elementos y utensilios básicos de la cocina tradicional.

MÓDULOS ACADÉMICOS

Duración: 120 horas

Horario: Martes y miércoles de 16:00 a 21:00 horas

- **Módulo 1:** Ética en seguridad alimentaria y cocina de la sencillez.
- **Módulo 2:** Cocina de las sorpresas y cocina de la imaginación.
- **Módulo 3:** Cocina barroca.
- **Módulo 4:** Cocina de las especies y los aromas.

PERFIL DE EGRESO

Al término del Diplomado:

- Identificarás cuál fue la evolución cronológica de la cocina mexicana, apoyándote en la historia y la preparación de platillos. De igual, manera identificarás los Principios Generales de Higiene de los Alimentos y el Código de Ética para la preparación, comercialización y difusión de alimentos tradicionales. Así mismo, aplicarás las técnicas culinarias básicas en la elaboración de platillos, contemplando elementos de la cocina tradicional y regional de los Estados de Baja California Norte, Baja California Sur, Sonora, Chihuahua, Sinaloa, Durango, Coahuila, Nuevo León y Tamaulipas.
- Aplicarás las técnicas culinarias básicas en la elaboración de platillos, contemplando elementos de la cocina tradicional y regional de los Estados de Colima, Guanajuato, Jalisco, Michoacán, Nayarit, Querétaro, San Luis Potosí y Zacatecas, Estado de México, Ciudad de México, Morelos y la cocina mexicana a través de los siglos.
- Aplicarás las técnicas culinarias básicas en la elaboración de platillos, contemplando elementos de la cocina tradicional y regional de los Estados de Veracruz, Puebla, Tlaxcala, Hidalgo, Guerrero y Oaxaca.
- Aplicarás las técnicas culinarias básicas en la elaboración de platillos, contemplando elementos de la cocina tradicional y regional de los Estados de Tabasco, Chiapas, Campeche, Yucatán y Quintana Roo.

DOCENTES INVITADOS

Algunos de nuestros docentes invitados:

Jorge Noriega Farías

Autor de libros de panadería tradicional como "Las penas con pan son menos" y "Panadería nutritiva integral". Es Chef instructor de una Institución de Educación Superior. Colaboró en la realización del libro "Sabores del corazón de Aguascalientes" de CANIRAC. Ha sido invitado por una televisora de Aguascalientes desde hace varios años. Ha impartido diversos cursos de Panadería de Belice y Guadalajara, es socio de ABASTUR. Ha colaborado en investigaciones acerca del pan y ha sido asesor de varias panaderías en el Estado de Aguascalientes desarrollando fórmulas. Ha impartido múltiples cursos con especialidad en panadería.

Alejandro García Guzmán

Chef con más 26 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. También se desarrolla en la docencia en grado universitario. Miembro de la Asociación Culinaria de México A.C. cuyo objetivo es organizar a la comunidad gastronómica del país y representar en México a la World Association of Cook Societies (WACS). Es cocinero Certificado por la Secretaría de Educación Pública en el ICAT U135, Playa del Carmen. Ha realizado diversos cursos en el ámbito de la cocina, docencia y administración de restaurantes. Director Operativo de restaurantes y Socio de dos importantes Centros de Consumo de A y B en Aguascalientes.

REQUISITOS DE ADMISIÓN

En general se pueden inscribir al Diplomado todas las personas interesadas en especializarse sobre la cocina tradicional mexicana.

INVERSIÓN Y PROMOCIONES

Contado
\$9,800.00

Diferido
Inscripción de \$5,150.00 y dos mensualidades de \$2,575.00 cada una a cubrir en septiembre y octubre del 2025.

Promoción
10% de descuento en pago de contado a las primeras 10 personas en inscribirse. Para cualquier modalidad de pago se acepta tarjeta de crédito ofreciendo meses sin intereses.

¿CÓMO ME PUEDO INSCRIBIR?

Ingresa a la página cursos.uaa.mx y da clic en la opción de Diplomados, una vez ahí, presiona el botón "inscríbete aquí" y sigue las instrucciones. Cupo: Mínimo 20 y máximo 25 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: 449 910 74 00 extensiones 30319 y 30318
Whatsapp: 449 157 15 35
Correo electrónico: dipломados.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: 449 910 74 00 extensión 55405
Edificio 32, Ciudad Universitaria