

# DIPLOMADO EN COCINA MEXICANA



DURACIÓN  
**8 SESIONES**

**ARTE CULINARIO CORONADO**

POR ARTE CULINARIO CORONADO

**HORARIOS:**  
**SÁBADO**  
08:00 a 13:00 hrs

TENEMOS MÁS DE **17 AÑOS** DE EXPERIENCIA EN LA EDUCACIÓN GASTRONÓMICA

**35 AÑOS** DE RESPALDO POR NUESTROS SALONES CORONADO LÍDERES EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CATALOGADOS DENTRO DE LAS **6 MEJORES ESCUELAS** DE GASTRONOMÍA POR EL CUERPO DIPLOMÁTICO GASTRÓMICO DE MÉXICO

**INVERSIÓN INICIAL**  
**\$1,650**

**COLEGIATURAS**  
Pago único.

**REALIZA TU PAGO**

• **INSCRIPCIÓN**  
• **UNIFORME**  
(Mandil, manual digital, seguro)

• **SEGURO DE ACCIDENTES**

**COLEGIATURAS**  
**\$6,750**

**ESTUDIOS GASTRONOMICOS DEL VALLE DE MEXICO S.C**  
CUENTA: 01 10 89 82 79 CLABE: 012 180 001 108 982 791  
\*Incremento anual del 5% en colegiaturas.  
\*Se aplican cambios sin previo aviso.  
\*No se aplica devolución.



# CONTENIDO TEMÁTICO

## DIPLOMADO COCINA MEXICANA

### SESIÓN 1 "NIXTAMAL"

Nixtamalizaciones y aplicaciones en caldos, preparaciones y bebidas  
Pinoles

### SESIÓN 2 "POZOLE, MENUDO Y TOSTADAS"

Tostadas  
Caldos y guisos  
Pozole verde guerrerero  
Pozole rojo  
Tostadas (ralladas y cacalás)  
Menudo blanco sinaloense  
Bebidas agua de pinote (empleo del pinole anterior)

### SESIÓN 3-4 "MOLE POBLANO Y PIPIAN VERDE"

El mole y el pipián  
Mole poblano (proceso de pasta y primera cocción para que el sábado 2 poder terminar el Pipian verde  
Tortillas

### SESIÓN 5 "ALGO DULCE"

Buñuelos de viento  
Buñuelos de rodilla  
Panque de elote

### SESIÓN 6 "QUE RICOS SON LOS TACOS"

Tacos de suadero  
tacos de canasta (frijol, papa y chicharrón)

### SESIÓN 7 "Cocina del Totonacapan"

Espolvoreadas  
Entomatadas  
Blanditas de frijol

### SESIÓN 8 "LOS DE DULCE"

Bolillos de anís  
Tamales canarios

### PARA INGRESAR A LA COCINA

- Mandil (institucional)
- Puntualidad
- Red para cabello
- Sin aretes, reloj, pulseras (sin accesorios)
- Cabello recogido
- Botella de agua
- 2 trapos de microfibra
- 2 trapos de limpieza
- Botella de agua para hidratarse en cocina
- Pluma, lápiz o cuadernillo para hacer anotaciones
- Recipiente para trasladar la preparación

### EQUIPO PERSONAL

- 1 pz cuchillo chef
- 1 pz Pelador
- 2 pz Raspas de plástico lisas
- Cucharas soperas personales 3 pz
- Trapos de algodón blancos 3 pz
- Trapos de microfibra 2 PZ

