

Cocina mexicana de tradición *a profesión.*

DIPLOMADO EN COCINA MEXICANA PROFESIONAL

Domina técnica, producto e inocuidad. Comprende la tradición y aprende a operar con criterio dentro de una cocina profesional.

UNA RUTA PRÁCTICA Y APLICABLE

12 sesiones online + 4 Masterclass híbridas
Práctica guiada + herramientas de operación

4 meses

DURACIÓN

16

SESIONES

1 por semana

RITMO

Híbrida

MODALIDAD

NO SE REQUIERE EXPERIENCIA PREVIA

OBJETIVO GENERAL

Convertir experiencia en criterio profesional.

Formarte para desenvolverte con mayor seguridad, técnica y criterio dentro de una cocina. Integrarás gastronomía mexicana tradicional, higiene e inocuidad, manejo de insumos, técnicas culinarias, producción y servicio.

APRENDER HACIENDO. ENTENDER PARA DECIDIR.



ESTE DIPLOMADO ES PARA TI SI...

01

Quieres aprender cocina mexicana con método profesional.

02

Tienes experiencia empírica y deseas estructurarla.

03

Trabajas en restaurantes, hoteles, banquetes o A&B.

04

Emprendes o diriges un negocio gastronómico.

05

Buscas actualizarte o iniciar una ruta profesional.

ASÍ SE VIVE LA FORMACIÓN

12

SESIONES ONLINE

Flexibilidad para avanzar con acompañamiento en tiempo real.

04

MASTERCLASS HÍBRIDAS

Una experiencia aplicada por módulo, presencial o a distancia.

02 h

POR SEMANA

Un ritmo sostenible para integrar teoría y práctica guiada.

4

MÓDULOS

16

SESIONES

32 h

TIEMPO REAL

HASTA 96

CRÉDITOS*

*32 horas lectivas + hasta 64 horas de prácticas académicas contempladas.

01

MES 1

MÓDULO 1

Fundamentos de la Cocina Mexicana Profesional

De la tradición a una nueva forma de entender el oficio

01 ONLINE

Cocina Mexicana Profesional

*Tradición, identidad y oficio***Temas:** Patrimonio, identidad y profesión / Milpa, temporalidad e ingredientes / Cocina popular, tradicional y regional / Evolución del oficio profesional

02 ONLINE

Inocuidad sin Complicaciones

*Riesgos invisibles que debes dominar***Temas:** Inocuidad y enfermedades alimentarias / Contaminación física, química y biológica / Microorganismos y condiciones de desarrollo / NOM-251 y fundamentos de higiene

03 ONLINE

Estación Impecable

*Higiene, manos y mise en place***Temas:** Uniforme e higiene personal / Lavado de manos en momentos críticos / Limpieza, sanitización y desinfección / Superficies, utensilios y tablas

04 MASTERCLASS HÍBRIDA

Del Proveedor a la Cocina

*Recepción, PEPS y almacenamiento***Temas:** Criterios para aceptar o rechazar / Recepción de materias primas / PEPS, etiquetado y fechas / Refrigeración, congelación y cámaras**INCLUYE FORMATOS DE CONTROL HIGIÉNICO, RECEPCIÓN, TEMPERATURAS Y PEPS**

02

MES 2

MÓDULO 2

Técnica, Producto e Inocuidad en Acción

Controlar una cocina antes de intentar dominarla

05 ONLINE

Frío y Fuego Bajo Control

*Temperaturas que salvan un platillo***Temas:** Zona de peligro de temperatura / Refrigeración y descongelación segura / Temperaturas internas de cocción / Enfriamiento y recalentamiento

06 ONLINE

Cocina Limpia, Cocina Profesional

*Desinfección y prevención de riesgos***Temas:** Limpieza, sanitización y desinfección / Utensilios, superficies y equipo / Prevención y control de plagas / Residuos y productos químicos

07 ONLINE

Maíz, Nixtamal y Molienda

*Técnicas que construyeron México***Temas:** Milpa y maíz como sistema / Proceso de nixtamalización / Metate, molcajete y comal / Tatemado, molienda y transformación

08 MASTERCLASS HÍBRIDA

Maestría del Cuchillo

*Cortes que optimizan tiempo y rendimiento***Temas:** Filo, agarre, postura y seguridad / Juliana, brunoise, bastón y más / Cortes y deshuesado de proteínas / Velocidad, consistencia y aprovechamiento**ESPECIALIZACIÓN: CORTES PROFESIONALES PARA TIEMPO, RENDIMIENTO Y CONSISTENCIA**

03

MES 3

MÓDULO 3

Sabores y Técnicas de la Cocina Mexicana

De comprender los ingredientes a construir sabor

09 ONLINE

Chiles, Salsas y Sazón

El ADN del sabor mexicano

Temas: Chiles frescos, secos y procesados / Tostado, tatemado e hidratación / Salsas crudas, cocidas y asadas / Picor, acidez, dulzor, sal y profundidad

10 ONLINE

Moles, Pipianes y Guisos

Construir profundidad de sabor

Temas: Estructura de moles y pipianes / Chiles, semillas y espesantes / Guisos secos, caldosos y regionales / Reducción, textura y balance

11 ONLINE

Tamales, Antojitos y Cocina Popular

Tradición que crea oportunidades

Temas: Masas, rellenos y técnica del tamal / Antojitos derivados del maíz / Atole y bebidas tradicionales / Identidad regional y posibilidades comerciales

12 MASTERCLASS HÍBRIDA

El Plato que Vende

Emplatado, valor percibido y rentabilidad

Temas: Color, altura, espacio y punto focal / Vajilla y utensilios de emplatado / Salsas y elementos de acabado / Presentación, precio y rentabilidad

ESPECIALIZACIÓN: EMPLATADO COMO HERRAMIENTA DE VENTA Y RENTABILIDAD

04

MES 4

MÓDULO 4

Operación Profesional y Restaurante Escuela

De preparar platillos a comprender una cocina real

13 ONLINE

Cocina que Produce

Estandarización, porciones y flujo

Temas: Receta estándar y consistencia / Porcionado y aprovechamiento / Producción previa y servicio / Flujo entre estaciones

14 ONLINE

Del Pase a la Mesa

Servicio y experiencia del comensal

Temas: Pase y coordinación con servicio / Vajilla, cristalería y cubiertos / Montaje, transporte y entrega segura / Hospitalidad y experiencia

15 ONLINE

Cocina Bajo Control

Alérgenos, bitácoras y prevención

Temas: Alérgenos y contaminación / Etiquetado y trazabilidad / Bitácoras de control / Riesgos y acciones correctivas

16 MASTERCLASS HÍBRIDA

Reto Restaurante Escuela

De la mise en place al servicio real

Temas: Planeación de la estación / Producción de un menú mexicano / Higiene e inocuidad integral / Servicio y retroalimentación profesional

INCLUYE BITÁCORAS Y CONTROLES DE TEMPERATURAS, LIMPIEZA, ALÉRGENOS Y TRAZABILIDAD

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Lo que te llevas de esta experiencia.

01

Reconocer cultura, ingredientes y técnicas de la gastronomía mexicana.

02

Organizar estaciones y aplicar mise en place con criterio profesional.

03

Prevenir contaminación y aplicar higiene e inocuidad alimentaria.

04

Recibir, seleccionar, almacenar y conservar materias primas.

05

Aplicar PEPS, etiquetado y control de temperaturas.

06

Usar nixtamalización, tatemado, molienda y cocción tradicional.

07

Preparar salsas, guisos, moles, antojitos y cocina representativa.

08

Controlar descongelación, cocción, enfriamiento y recalentamiento.

09

Comprender producción, estandarización y organización de cocina.

10

Participar con mayor seguridad en montaje, pase y servicio.

HERRAMIENTAS LISTAS PARA USAR

Listas de verificación, bitácoras de temperaturas, recepción y limpieza; formatos PEPS, etiquetado, alérgenos y trazabilidad para aplicar en tu cocina o negocio.

RUTA DE PROFESIONALIZACIÓN

El programa integra manejo higiénico de alimentos y gastronomía mexicana tradicional. Después podrás explorar evaluaciones o certificaciones externas, sujetas a los criterios del organismo correspondiente.

EL SIGUIENTE PASO EMPIEZA AQUÍ

Empieza desde donde estás.

Solicita fechas, inversión y disponibilidad directamente al Instituto Quinta Bobadilla.

