



ANÁHUAC MAYAB
Educación Continua

DIPLOMADO EN

Cocina Mexicana



PRESENCIAL



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO



DIPLOMADO EN COCINA MEXICANA

OBJETIVO DEL DIPLOMADO

Explora la riqueza culinaria de México, aprendiendo técnicas tradicionales y contemporáneas para crear platillos auténticos e innovadores.

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO

40
ANIVERSARIO



¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTE PROGRAMA?

Sumérgete en la cocina mexicana que te permitirá no solo dominar técnicas tradicionales y descubrir la riqueza de sus ingredientes, sino también acercarte a una cultura reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO en 2010. A lo largo del diplomado, desarrollarás habilidades organizativas, fortalecerás el trabajo en equipo y potenciarás tu creatividad al fusionar sabores y crear platillos innovadores.

Esta experiencia va más allá de la cocina: es una oportunidad para conectarte con tradiciones, ampliar tu visión del mundo y abrirte puertas en el ámbito gastronómico.

¿QUÉ APRENDERÁS?

- ✓ Dominar técnicas tradicionales mexicanas como la preparación de salsas, moles y tortillas
- ✓ Fusionar sabores tradicionales con tendencias globales, creando propuestas innovadoras
- ✓ Conocer en profundidad los ingredientes autóctonos y sus aplicaciones culinarias
- ✓ Aplicar principios de química y física culinaria en la preparación de platillos
- ✓ Elaborar recetas equilibradas y garantizar la calidad y nutrición de los alimentos



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO



¿PARA QUIÉN ES ESTE PROGRAMA?

Dirigido a chefs, cocineros, emprendedores gastronómicos, estudiantes de gastronomía y amantes de la cocina que deseen perfeccionar sus técnicas o adentrarse en la tradición culinaria mexicana.

40
ANIVERSARIO

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

COMPETENCIAS A DESARROLLAR



**Dominio de técnicas
tradicionales mexicanas**



**Creación de propuestas
gastronómicas innovadoras**



**Gestión eficiente de
insumos y organización en
la cocina profesional.**



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

HABILIDADES A DESARROLLAR



Técnicas culinarias mexicanas



Creación de recetas



Aseguramiento de calidad



ESTRUCTURA DEL PROGRAMA

PRESENTACIÓN DEL PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA

PLAN DE ESTUDIOS

CLAUSTRO ACADÉMICO



MODALIDAD:
Presencial



NIVEL:
Introdutorio-fundamentos



HORARIO:
Viernes de 19:00 a 22:00 hrs y
sábados de 9:00 a 14:00 hrs



DURACIÓN:
144 horas
(5 meses)



MÓDULOS:
6 módulos



INVERSIÓN:
Inscripción de \$9,500 y 6
colegiaturas de \$9,000 MXN

SOBRE LA ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PLAN DE ESTUDIOS



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

MÓDULO 1

Bases de la cocina mexicana

Materiales, ingredientes y recetas a base de maíz

- 1.1. Las tortillas de maíz
- 1.2. Tlacoyos
- 1.3. Sopecitos de chorizo
- 1.4. Quesadillas de queso
- 1.5. Salsas
- 1.6. Sopa de tortilla
- 1.7. Caldo tlalpeño
- 1.8. Caldo de camarones
- 1.9. Frijoles charros
- 1.10. Chilpachole de jaiba
- 1.11. Mole de olla

MÓDULO 2

Cocina mexicana conventual

- 2.1. Mole poblano con pollo
- 2.2. Mole verde con cerdo
- 2.3. Presentación de mole poblano
- 2.4. Mole rosa con pavo
- 2.5. Pipián rojo con pollito de leche y chilacayotes
- 2.6. Pipián verde con pollo y peneques
- 2.7. Chiles en nogada
- 2.8. Chiles rellenos con salsa de tomate

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

MÓDULO 3

Cocina mexicana del mar

Pescados y mariscos

- 3.1. Huachinango a la veracruzana
- 3.2. Camarones a la diablo
- 3.3. Pámpano a la talla
- 3.4. Huachinango en hoja santa con esquites
- 3.5. Jaibas rellenas con salsa holandesa
- 3.6. Tartar de atún con helado de mostaza
- 3.7. Aguachile de camarones
- 3.8. Pozole de mariscos

MÓDULO 4

Cocina mexicana de la milpa

Técnicas de cocciones al vapor y trabajo de mise en place

- 4.1. Preparación de rellenos y salsas para tamales
- 4.2. Rajas de chile cuaresmeño
- 4.3. Salsa verde y pollo
- 4.4. Amarillito
- 4.5. Carnitas de cerdo
- 4.6. Atole de amaranto
- 4.7. Preparación de las masas y cocción de tamales
- 4.8. Bolillos
- 4.9. Atole de arroz con vainilla
- 4.10. Preparación de rellenos dulces
- 4.11. Piña en almíbar
- 4.12. Coulis de frutos rojos
- 4.13. Salsa de chocolate
- 4.14. Pastel de zanahoria
- 4.15. Preparación de las masas y cocción de los tamales
- 4.16. Pan de elote con helado de dulce de leche

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



MÓDULO 5

Cocina mexicana de autor

- 5.1. Sopecitos de castacán con guacamole
- 5.2. Chuleta de cerdo al poc-chuc con tlacoyo de frijol
- 5.3. Pechuga de pavo al achiote sobre empanadas de but con relleno negro
- 5.4. Pulpo rostizado con adobo, puré de camote y ensalada de pepino
- 5.5. Bomba de chocolate con helado de vainilla
- 5.6. Cubilete de queso y almendra con sorbete de fresa

Módulo 6: Cocina mexicana de autor parte 2

- 6.1. Tlayuda de pulpo con crema de ajos rostizados

- 6.2. Filete de res encacahuatado con costra de hormiga chicatana
- 6.3. Capirotada con helado de nata
- 6.4. Short rib braseado en adobo con puré de elote pibinal
- 6.5. Cocadas
- 6.6. Pato confitado en pipián y cous cous de almendras
- 6.7. Buñuelos de rodilla con helado de avellana



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

CLAUSTRO ACADÉMICO



CHEF FERNANDO HERNÁNDEZ TELLO

Cursó exitosamente en el año 2000 un diploma básico y avanzado en la formación para meseros en la institución Servir Bien. Hizo una estancia en el restaurante Le Cordon Bleu Casa de Francia en 2002. Posteriormente, en 2005, fue seleccionado por la fundación Turquoise para recibir una beca de estudios y trabajo en Mónaco, Monte Carlo, donde estudió en el Liceo Técnico y Hotelero y trabajó en el Hotel Hermitage.

En México fue contratado para dirigir las cocinas de diferentes restaurantes en la Ciudad de México. También ha recibido reconocimientos de renombre como el ser ganador al mejor postre en el concurso Cocinero del Año, ser invitado por el consulado de México en Honduras a realizar una feria de cocina mexicana en el Hotel Intercontinental San Pedro Sula y el ser invitado a realizar demostraciones de cocina mexicana en Londres y París para las Embajadas de México en esos países.

En 2010 fue invitado para formar parte del equipo de Le Cordon Bleu y se mudó a Mérida, Yucatán, para impartir clases.



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO



SOBRE LA UNIVERSIDAD ANÁHUAC MAYAB

Con más de **40 años de trayectoria**, en la **Universidad Anáhuac Mayab** hemos trabajado de manera constante para ofrecerte los mejores programas educativos en la región, diseñando contenidos que responden a las demandas actuales de nuestra sociedad.

Nuestros programas de **Educación Continua** incluyen una amplia variedad de opciones que abarcan desde conocimientos técnicos en áreas especializadas hasta el desarrollo de habilidades blandas, como liderazgo, comunicación y trabajo en equipo, asegurando que complementes tu perfil profesional con herramientas de alto valor y conexiones que impulsarán tu crecimiento personal y profesional.

Conoce nuestras Certificaciones.

Miembros de:
uni>ersia



Acreditados por:



40
ANIVERSARIO

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

PROCESO DE INSCRIPCIÓN

Entra a nuestra página:

[merida.anahuac.mx
/educacion-continua](http://merida.anahuac.mx/educacion-continua)



Clic al botón «**Aplicar a programa**»,
el cual te redireccionará a nuestra
plataforma de pagos.

Realiza el pago de tu inscripción
al programa educativo.

Encuentra el programa
de tu preferencia.

Crea tu cuenta con los datos: **Nombre,**
correo electrónico y teléfono.





ANÁHUAC MAYAB
Educación Continua

CONTACTO

CARLOS CARRILLO

-  **WA/** (999) 335 8264
-  **TEL/** (999) 942 4800 **EXT/** 1613
-  **MAIL/** carlos.carrillo@anahuac.mx
-  **WEB/** merida.anahuac.mx/educacion-continua

Continúa tu
crecimiento profesional